Unentbehrliches

Haus- und Kunstbuch.

Enthält:

leichtfaßliche Anleitung zum Seifensieden, Lichtergießen und Ziehen, Essigbrauen, Einmachen und Einsieden verschiedener Früchte, zum Stärkemachen, Fleischräuchern, Holzerspuren, Bleichen, Färben, Bierbrauen, Weinverbessern, Mittel gegen Ameisen, Husten, Hautausschläge, Fallsucht, den Fingerwurm, gegen Frostbeulen, Hausratzen, Kopfwehe, ansteckende Krankheiten, Schwaben, Verbrennen, Wanzen, Wasserflucht, faules Zahnfleisch, und zu mehr als 180 andern nützlichen Kunststücken, um sich in fast allen häuslichen Vorfallenheiten selbst rathen und helfen zu können.

Als

ein nothwendiger Anhang

oder

zweiter Theil

von dem Kochbuche

der

Maria Katharina Daisenberger,

geborne Siegel, Buchhändlerin in München, Regensburg ꝛc.

Vierzehnte, neuerdings viel verbesserte und vermehrte Auflage.

München, Passau und Regensburg,
bei J. M. Daisenberger, 1837.

Digitized by Google

Digitized by Google

Inhalt des zweiten Theils.

	Seite
Agrest zu machen	208
Ameisen, gegen	136 u. 191
Ansteckung, gegen die	130
Apperatur für seidene Zeuge	82
Aprikosen einzumachen	31
Art, wohlfeilste zu waschen	183
Aufstossen der Speisen zu verhüten und zu vertreiben	102
Augenstärkung	142
Bandwurm zu vertreiben	136
Baumwachs	121
Baumwolle zu bleichen	69
Bereitung eines guten Essigs	16
Bertrameſſig zu machen	18
Bier, immer gutes zu brauen	89
Bier, klar zu machen	25
Bier, saures zu verbessern	25
Bier, vom Sauerwerden zu bewahren	24
Bienenstiche, wider	136
Birnen einzusieden	34
Birnensirup	152
Bleichen der Leinwand und Baumwolle	69
Bleihaltige Verzinnungen	190
Bohnen einzumachen	35
Borsdorferäpfel einzum.	33
Brand in den Kaminen zu dämpfen	167
Brechruhr, gegen von Dr. Walter	251
Brod zu backen	59
Brod aus Erdäpfeln	57
Cementkitt	119
Champagnerwein zu machen	103
Chocolade zu machen	100
Cholera, gegen	228
Einmachen der Früchte ꝛc.	26
Einböckeln und Einsalzen des Fleisches	57
Eisenflecken auszumachen	172
Emulsion gegen Husten, Scorbut, Geschwüre, Hautausschläge, Magensäure von Dr. Vogler	128
Epilepsie, gegen	137
Erdflöhe, gegen	192
Ertrunkene zu retten	139
Essig zu brauen	16
Essig gut zu erhalten	19
Essig klar zu machen	20
Essig zu verstärken	19
Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten	163
Eyer, verlegte, zu finden	168
Eyerfressen den Hühnern abzugewöhnen	169
Färben, von dem	74

Digitized by Google

	Seite
Fallsucht, gegen	137
Farben der Tücher zu erkennen	83
Fayance, zerbrochenes, ganz zu machen	198
Feuerlöschwisch, in jedem Haus nöthiger	122
Feuerbrünste zu löschen	122
Feuerwürmer zu vertreiben	180
Fingerwurm zu kuriren	186
Fische zu räuchern	50
Flachs so zart wie Seide zu machen	108
Flecken aus den Kleidern zu bringen	162
Fleisch, dem, den unangenehmen Geruch zu nehmen	49
Fleisch, eingesalzenes, vor dem Verderben zu bewahren	103
Fleisch, geräuchertes, gut aufzubewahren	49
Fleisch einsalzen	57
Fleischräuchern	44
Frostbeulen zu kuriren	134
Früchte in Branntwein einzumachen	56
Früchte im Dunst einzusieden	32
Füßeschwitzen zu vertreib...	184
Gänse, der, groser Nutze...	
Gallerte zu machen	
Gefässe leicht vom Fett zu reinigen	169
Gefrorne, verschiedene	100
Gemälde zu reinigen	185
Gerinnen der Milch zu verhüten	25
Germe, eine gute, zu machen	187
Geruch des Mundes, den übeln, zu vertreiben	182
Geschwüre, gegen	128
Gesichtsfarbe, gegen die blasse	130
Getränke, angenehmes und kühlendes	105
Gewürzessig zu machen	18
Gewürzwein zu machen	105
Gifte, wie sie aus dem Körper zu bringen	142
Glieder, erfrorne, zu kuriren	134
Gold und Silber von Rahmen abzusondern	192
Gurken einzumachen	26
Haarpomade zu machen	100
Hausratzen zu vertilgen	171
Hautausschläge, gegen	128
Hefen, eine gute, zu machen	187
Heim...n zu vertreiben	180
...en einzusieden	31
... zu ersparen	59 und 67
...nig, dem, den unange...	

Digitized by Google

	Seite
nehmen Beigeschmack zu nehmen, und die reine Süssigkeit des Zuckers zu geben	165
Hühneraugen, gegen 135 u.	176
Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen	169
Hundsbiß, gegen den tollen	145
Husten, gegen	128
Hutzelbrod	58
Johannisbeeren einzusieden	30
Kältemittel	146
Käse zu bereiten	216
Kalbsbraten frisch zu erhalten	163
Kaminen, in den, das Ausbrechen des Feuers zu verhindern	167
Kamphorgeist, einen guten zu machen	132
Kirschen einzumachen	26
Kirschen einzusieden	32
Kitte, verschiedene	109
Kleister	149
Kletzenbrod	58
Kohlenheitzung-Schädlichkeit	204
Kolikmittel	140
Kopfweh, wider das	132
Krämpfe, gegen	175
Kräuteressig zu machen	18
Kren, s. m. Meerrettig.	
Kunst, Holz zu ersparen	59
Kunst, frische Wunden schnell zu heilen	131
Kur nach genossenen Giften	142
Leinwand zu bleichen	69
Lichter zu gießen	14
Lichter zu ziehen	10
Luft des Zimmers rein und gesund zu machen	200
Mäuse leicht zu fangen	171
Masse für Marmor	120
Maulbeeren einzusieden	31
Maurachen vor den Würmern zu bewahren	164
Meerrettigs Nutzen	125
Mehl, feines aus Erdäpfeln	169
Milchgerinnen zu verhüten	25
Mitesser zu vertreiben	130
Mittel gegen ansteckende Krankheiten	130
Mittel gegen das Feuer im Kamin	167
Mittel, dem Fleisch den fauligten Geruch zu nehmen	49
Mittel wider das Füßeschwitzen	181
Mittel gegen die blasse Gesichtsfarbe	130
Mittel gegen die Hausratzen	171
Mittel gegen den tollen Hundsbiß 145 und	180
Mittel gegen Kälte	146

Digitized by Google

	Seite
Mittel gegen Kolik	148
Mittel wider Lungensucht	147
Mittel gegen Rost- und Eisenflecken	172
Mittel wider den Wurm am Finger	186
Mittel, wollene Waaren und Pelzwerke von Motten zu bewahren	170
Mittel gegen Krämpfe	175
Most geschwind zu alten Wein zu machen	107
Motten, gegen die	170
Muttermähler zu vertreiben	135
Nutzen der Gänse	199
Nutzen des Meerrettigs	123
Nutzen der Molken	210
Oberleder der Schuhe wasserfest zu machen	174
Obst lange zu erhalten	164
Obstbäume zum schnellsten Fruchttragen zu zwingen	184
Obstsirup	154
Obstwein zu machen	106
Ochsenkamm einzuböckeln	48
Oele vor dem Ranzigwerden zu bewahren	170
Ohrensausen, gegen	141
Papp für Buchbinder	149
Pelzwerke vor Motten zu bewahren	170
Pfirsiche einzumachen	51
Pflaster, englisches	120
Pflaumen einzumachen	26
Präservativ-Mittel gegen ansteckende Krankheiten	130
Pumpernickel, westphälischer	162
Räuchern des Fleisches	44
Räucherpulver	150
Ratzen, lebendig leicht zu fangen	171
Regeln, nöthige, die dem Färben vorangehen müssen	72
Regeln, um immer gutes Bier zu brauen	89
Rettung Ertrunkener	139
Rostflecke auszumachen	172
Roth, türkisches	80
Rumfords Suppe	156
Rumis Suppe	160
Runkelrübensirup	206
Säure im Magen, gegen	128
Saftblau zu machen	198
Salbeythee	184
Sauerteig zum Brodbacken	58
Sauerwerden der Weine zu verhüten	209
Sausen in Ohren	141
Schädlichkeit des Wiegens der Kinder	196
Schampagnerwein	103
Schampions einzumachen	28
Scharlachroth zu färben	84

Digitized by Google

	Seite
Schinken, westphälische	48
Schokolade, feine, zu fabriziren	100
Schönheitsmilch für Damen	184
Schuhsohlen zu schonen	172
Schwaben zu vertreiben	180
Schweinfleisch einzupöckeln	48
Scorbut, gegen	128
Seife, eine gute, zu machen	1
Seife, eine wohlriechende, zu machen	10
Seife, wie 2/3 zu ersparen, die Wäsche zu schonen u. doch bequemer zu waschen	150
Senf zu machen	152
Silber von Rahmen abzusondern	192
Sirup zu erhalten	154
Sodbrennen, wider	103
Spargel in Essig einzumachen	30
Spargel lange zu erhalten	164
Sparsuppe	156 u. 160
Speck einzubökkeln	48
Stärkemachen	84
Stärkung geschwächter Augen	142
Stiefelsohlen zu schonen, daß man statt 4 Paar nur 1 Paar bedarf	172
Stiefelwichse, gute	155
Suppe Rumfords	156
Tafeldecken, von dem	217
Tapeten zu reinigen	192
Tirolerbrod	158
Tokajerwein zu machen	107
Trenschiren, von dem	224
Trinkwasser, tödtliches	192
Türkischroth zu färben	80
Verbrennen, Mittel dagegen	210
Verrenkungen, gegen	175
Verzinnungen, bleihaltige	290
Vogelleim zu machen	121
Voglers Emulsion gegen mehrere Krankheiten	128
Vorlegen der Speisen	224
Wäsche, beim Waschen zu schonen	150
Wäsche, gelbgewordene, wieder weiß zu machen	183
Wanzen zu vertreiben	185
Warnung für Kindbetterinnen	194
Warnung vor Kohlenheitzung in den Zimmern	204
Warnung vor stehen gebliebenem Trinkwasser	192
Warzen zu vertreiben	135
Waschen auf die vortheilhafteste Art	150
Wasserfeste Schuhe zu machen	174
Wassersucht, wider die	136
Weichseln in Essig einzumachen	29

Digitized by Google

	Seite
Weichseln in Honig einzumachen	53
Weichseln einzusieden	52
Wein zu erkennen, ob er ächt ist	198
Wein klar zu machen	20
Weine, fehlerhafte zu verbessern	197 u. 204
Weinbeeren einzumachen	55
Weinessig zu machen	18
Weintraubensirup	154
Westphälischer Schinken	48
Wider das Sausen und Brausen in den Ohren	141
Wiegen der Kinder ist schädlich	196
Wildbraten lange zu erhalten	165
Wollenwaaren gegen Motten zu bewahren	170
Wunden, frische, schnell zu heilen	131
Wurm am Finger zu kuriren	186
Zahnfleisch, faules, zu kuriren	182
Zauberring zum schnellsten Früchtetragen	
Zitronen frisch zu erhalten	188
Zungen einzupöckeln	48
Zungen, besonders gut zu räuchern	50
Zwetschgen einzumachen	26
Zwetschgen im Dunst einzusieden	52

Digitized by Google

Nro. 1.

Gute Seife in der Haushaltung selbst zu verfertigen.

Seife besteht aus ausgepreßten Oelen, Fett und Lauge, welche durchs Kochen mit einander verbunden werden. Als Lauge bedient man sich der sogenannten Potasche oder einer guten Holzasche, und wählet von beiden diejenige, womit man am wohlfeilsten die Seife verfertigen kann. In unseren Gegenden, wo viel Holz gebrannt wird, wird blos Holzasche zur Seife genommen, dagegen man in Ländern, wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung genommen werden müssen, genöthiget ist, sich der Potasche zu bedienen. Von Potasche gesottene Seife ist zwar theurer, aber dagegen auch weit weißer, reiner und besser.

Ehe man das Sieden der Seife anfangen kann, muß man alle dazu nöthigen Geräthschaften bei der Hand haben. Diese sind: ein großes Laugenfaß, die darein gehörige Unterlage nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein Paar Schaufeln, verschiedene Gefäße zur Aufbewahrung der Lauge, ein großer Kessel und ein langes hölzernes Rührscheid. Die Größe des Laugenfasses hängt von der Menge der Asche ab, die zum Seifensieden genommen werden soll. Es ist aber nicht nothwendig, daß man, wenn man nur Seife sieden will, hiezu ein eigenes Faß nehme; dieß ist nur in großen Haushaltungen nöthig, in kleineren kann man

Digitized by Google

sich auch anderer hölzerner Gefäße bedienen, nur müssen sie ebenfals mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden versehen seyn, und dann verrichten sie die erforderlichen Dienste eben so gut, wie die eigentlichen Laugenfässer selbst.

Es geben nicht alle Holzarten zu diesem Gebrauche gleich gute Asche; die von hartem, vorzüglich die von Buchenholz, ist dazu am beßten. Indeß kann doch jede dazu gebraucht werden, nur muß man von der Asche, welche von Tannen und ähnlichen weichem Holze gebrannt worden, mehr nehmen, als vom harten Holze. Asche von Eichenholz taugt am schlechtesten.

Man setzt zuerst das Laugenfaß, in dessen Boden ein Loch gebohrt seyn muß, auf Böcke so hoch, daß ein anderes Gefäß, in welches die Lauge ablaufen soll, füglich darunter gesetzt werden kann. In das Faß selbst aber legt man ein handhohes Kreuz oder eben so hohe Querhölzer, und hierauf Stroh und einen andern mit Löchern versehenen Boden, der in den innern Umfang des Fasses genau passen muß, damit die Asche nicht durchfallen kann.

Da dieses aber wegen den in diesem Boden befindlichen Löchern dennoch geschehen würde: so belegt man diesen Boden 2 Finger hoch mit Stroh, damit man sicher ist, daß keine Asche mit durchlaufe, und die Lauge trübe machen kann. Uebrigens mag das Laugenfaß größer oder kleiner seyn, so ist doch das Verfahren bei der Bereitung der Seife, wie auch das Verhältniß der übrigen dazu erforderlichen Sachen immer das Nämliche, nur daß man bei einem kleinen Fasse weniger, bei einem großen Faße aber mehr Seife auf ein Mal machen kann. Hat man nur ein Faß von mittler

Digitized by Google

Größe und hinlänglich gute Asche: so reinigt man einen mit Steinplatten belegten oder gedielten Platz, der aber groß genug seyn muß, um die Asche und den Kalk gut untereinander mischen zu können. Auf diesen Platz schütte man eine beliebige Menge Asche, die man vorher, um sie von allem Unrath zu reinigen, fein durchgesiebt hat, besprengt sie mit Wasser mittels einer Gieskanne, bis sie so feucht wird, daß man beinahe Ballen davon machen kann. Nun schaufelt man sie auf einen runden spitzigen Haufen, nimmt von demselben die obere Spitze beinahe bis zur Hälfte ab und bei Seite. In den zurückgebliebenen Haufen macht man eine Vertiefung, in die man gut gebrannten ungelöschten Kalk schüttet, den man vorher in Stücke geschlagen hat. Nun wird die von dem Haufen genommene und bei Seite gelegte Asche wieder darauf geschüttet, der Kalk gut damit bedeckt, und mit einer Schaufel gelinde fest geschlagen. Hierauf macht man mit einem Stocke einige Löcher in die Asche, bis auf den Kalk. In diese Löcher gießt man nach und nach Wasser, bis der Kalk sich abgelöscht, und zu Pulver verfallen ist. Sobald das Wasser hinein gegossen ist, muß das Loch zugedrückt werden, und wenn durch das Löschen des Kalkes in dem Haufen Ritzen entstehen, durch welche der Kalkdampf dringt, so müßen sie sogleich wieder zugedrückt werden. Um nun zu erfahren: ob der Kalk sich genug gelöscht hat, nimmt man ein dünnes Stöckchen und durchsticht damit die Asche und den Kalk; findet man nirgends Widerstand, und bemerkt keine harten Stücke mehr: so bedarf es weiter keines Wassergießens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöschte Stücke vorhanden sind: so macht man an

den Orten, wo man sie bemerkt, vom Neuen einige Löcher in die Asche, gießt Wasser hinein, und drückt sie wieder zu. Dies wiederholt man so lange, bis man findet, daß der Kalk in den Haufen zerfallen ist. Dann schaufelt man den ganzen Haufen so lange durcheinander, bis Kalk und Asche wohl mit einander vermischt sind. Wenn dieses geschehen ist, wird die Mischung in das bereits zurecht gestellte Laugenfaß gethan, und während dem Hineinschütten mit einem hölzernen Stößl derb eingestampft. Endlich wird der Zapfen fest gemacht, unter das Zapfenloch ein Gefäß gestellt, und auf die Asche so viel Wasser gegossen, bis man siehet, daß sie nach langem Warten nicht mehr anziehet, das Wasser hingegen über der Asche stehen bleibt. Nun läßt man alles die Nacht über ruhig stehen, und zapft den folgenden Morgen die sich gesammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, und bezeichnet die erhaltene Lauge mit Nro. 1. Auf die Asche im Laugenfaße gießt man nun vom Neuen wieder so viel Wasser, bis es nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder 8 bis 9 Stunden stehen, zapft dann die Lauge wieder in ein anderes Gefäß, und bezeichnet es mit Nro. 2. Das Aufgießen des Wassers kann noch zwei bis drei Male wiederholt werden, nur muß man die jedes Mal erhaltene Lauge besonders aufheben und bezeichnen*). Wenn man nun auf vorgeschriebene Art die Lauge bereitet, jeden Aufguß besonders gesetzt, und

*) Ich selbst mische diese Lauge untereinander, und versiede sie auf Einmal, da die vorräthigen Gefässe dazu groß genug sind. Ersparre zwar an Zeit, erhalte aber nicht so viel Seife.

zur Vermeidung des Irrthums mit Zahlen die Gefäße bezeichnet hat, so kann man mit dem Sieden den Anfang machen. Vorher aber muß man sehen, daß der Kessel, in dem man sieden will, die gehörige Größe habe, damit die Seife, wenn sie während dem Sieden in die Höhe steigt, nicht überlaufe. Der Kessel muß daher wenigstens nochmal so viel Raum halten, als man auf einmal Lauge zum Sieden hineinschüttet. Ist man nun mit einem solchen Kessel versehen, so gießt man die Lauge, welche mit Nro. 1. bezeichnet ist, in den Kessel, wirft zu jedem 3 Maß Lauge, die man hineingegossen hat, 2 Pfund Unschlitt, und schüttet, wenn die Lauge zu stark wäre, noch einiges Wasser, oder welches noch besser ist, statt dessen von der letztern schwachen Lauge hinzu, weil die Seife zum Kochen ohnedieß sehr wenig Feuchtigkeit haben würde. Es gehört nur ein wenig Ueberlegung und Erfahrung dazu, um zu wissen, wie viel man zugießen müsse. Wenn auch mehr zugegossen würde, würde man die Masse nur ein wenig länger kochen lassen, oder zur Scheidung derselben zuletzt noch ein paar Händevoll Salz hineinwerfen dürfen. Wenn nun Lauge und Unschlitt in den Kessel sind, so zündet man das Feuer an. Während dem Kochen muß beständig jemand dabei stehen, und die Masse mit einem hölzernen Rührscheid umrühren, um das Anbrennen und das Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer muß gehörig unterhalten und zur Ersetzung der Feuchtigkeit von der letzten schwachen Lauge zuweilen nachgegossen werden. Wenn man dabei mit gehöriger Sorgfalt verfährt: so wird die Seife in einigen Stunden fertig seyn. Man erkennt diesen Zeitpunkt sehr leicht: 1) wenn man das Rührscheid aus der Seife

herausnimmt, es ablaufen läßt und versucht, ob die abgelaufene und bereits ein wenig erkaltende Masse noch anklebt, wenn man die Hand an die abgelaufenen Fäden hält; 2) wenn die von dem Rührscheide ablaufende Masse sich in lange Fäden zieht; 3) wenn die Masse, nachdem man ein wenig davon in die Hand genommen und einige Tropfen Wasser dazu gegossen, indem man sie mit der flachen Hand reibt, sich in lange Fäden zieht; 4) wenn man etwas von der Masse nimmt und versucht, ob sie sich im Regen- oder Flußwasser gut auflöset, ohne daß sich die Fettigkeit scheidet, und ob sie aus einem leinenen oder andern Läppchen den Schmutz gut herausnimmt; 5) wenn sie sich in den allerstärksten Branntwein ohne Bodensatz auflöset; 6) wenn, nachdem ein Löffelvoll von der Masse herausgenommen, auf ein Teller geschüttet und etwas Salz darunter gemischt worden, die Feuchtigkeit sich sogleich davon absammelt und die Seife gerinnt; 7) wenn während dem Kochen große Blasen entstehen, die schwer zerplatzen, wenn sie mit Wasser gut schäumet, und wenn sie nicht mehr nach Lauge schmeckt. Hiebei ist zu bemerken, daß, wenn man bei der vierten Probe mit Wasser finden sollte, daß sich bei dem Auflösen einige Fettigkeit scheidet: so ist dieses ein Zeichen, daß man zu viel Unschlit genommen hat. In diesem Falle gießt man nach Befinden, ob sich viel oder wenig scheidet, noch etwas Lauge nach, und kocht es noch ungefähr eine halbe Stunde länger. Zeigt es sich aber bei dem fünften Versuch bei dem Branntwein, daß sich nicht alles auflöset, sondern noch Pulver und Salz zu Boden fällt: so beweiset dieses, daß zu viel Lauge genommen worden ist. Man wirft daher noch so viel Unschlitt

hinein, als man für nöthig erachtet. Nach einem halbstündigen Kochen und wiederholten angeführten Proben wird man gleich sehen, ob es genug gewesen ist. Diese Proben werden zwar manchem weitläufig und schwer scheinen; allein eine geringe Mühe und Aufmerksamkeit bei dem ersten Kochen wird die Sache erleichtern, und einige der angeführten Proben schon entbehrlich machen, daß man nach der 1sten, 3ten, 5ten und 6ten gleich erkennen wird, nicht allein ob die Seife fertig sey, sondern auch, ob ihr eins oder das andere, entweder an Unschlitt oder an Lauge noch fehle.

Zeigen die angestellten Proben, daß in der Masse alles das gehörige Verhältniß hat, und die Seife fertig ist: so muß noch die dabei befindliche überflüßige Lauge und Feuchtigkeit davon geschieden werden. Hiezu, so wie auch um eine feste Seife zu bekommen, ist das beste Mittel ein gehöriger Zusatz von Salz. Denn da das Salzwasser die Seife nicht auflöset, so scheidet sich das überflüßige Wasser sogleich von der Seife, sobald sich das in die Masse geschüttete Salz auflöset. Damit man aber nicht zu wenig und nicht zu viel Salz nimmt: so wird es nur nach und nach Handvollweise hinzugethan, und das Rührscheid öfters heraus gezogen, da man dann an der herunterlaufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Seife und Lauge jedes besonders, oder gleichsam marmorirt oder gleichförmig herunter fließt. Im ersten Falle ist Salz genug hinzugekommen, im letztern aber muß noch mehr hineingeworfen werden, bis sich die erste Anzeige einfindet. Auch untersucht man es dadurch, daß man mit einem großen hölzernen Löffel aus dem Kessel von unten herauf etwas herausnimmt, es auf einen tiefen Teller gießt und erkalten läßt; es

zeigt sich dann gleich, ob es Salz genug ist, und ob die Seife wohl gerathen. Wenn alles so weit fertig ist, so läßt man die Seife mit dem Salze noch einige Male aufkochen. Unterdessen hält man ein Waschfaß bereit, welches die gehörige Weite hat, daß die Seife weder in zu dünnen noch zu dichten Theilen gerinnt, belegt es inwendig mit einem angefeuchten groben leinenen Tuche, füllt die Seife aus dem Kessel in das Faß, läßt alles ruhig erkalten und bis auf den andern Tag stehen. Sind bei dem ganzen Verfahren alle gegebenen Regeln genau befolgt worden, so muß man für jedes Pfund Unschlitt, daß man dazu genommen hat, 2 Pfund Seife erhalten. Ist man auf diese Art mit dem Versieden der ersten Lauge fertig: so nimmt man die zweite: mischt sie in die des Kessels und wirft zu jedem 2 Maaß Lauge 1 Pfund Unschlitt, weil diese Lauge etwas schwächer ist, fängt das Kochen von Neuem an, und bedient sich während desselben, eben so wie bei der ersten, der letzten ganz schwachen Lauge zum Nachgießen. Glaubt man, daß alles genug gekocht habe, und die Seife fertig sey: so werden die schon angegebenen Proben angestellt, und wenn alles gut gerathen ist: so schüttet man mit der nämlichen Vorsicht Salz hinein. Geht anders kein Fehler dabei vor, so muß man eben so viel Seife erhalten, als von der ersten Lauge. Mit der 3ten und 4ten Lauge verfährt man ebenso, und darf nicht befürchten, von jedem Pfund Unschlitt weniger Seife zu bekommen, als das erste Mal, nur muß man, da die 3te Lauge schwächer als die 2te, und die 4te wieder schwächer als die 3te ist, von der 3ten Lauge 2½ und von der 4ten 3½ Maß auf jedes Pfund Unschlitt nehmen. Alles unreine Fett und alle gesammelten Knochen sind

ebenfalls hiezu zu gebrauchen, und liefern, wenn sie gehörig behandelt werden, eine recht gute und schöne Seife. Wie viel man von solchem unreinen Fett und Knochen auf eine Maß Lauge zu nehmen habe, läßt sich nicht bestimmen, weil es in Rücksicht der Unreinigkeiten bald besser, bald schlechter ist. Hat man überflüßige Lauge so nimmt man sie zu diesen Fett und Knochen, und verfährt damit nach obigen Regeln. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden: so gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bei dem Seifekochen übrig behalten hat, kocht mit dieser zuerst die Knochen recht gut aus, welches mit guter Lauge eben auch geschehen müßte, nimmt alsdann die Knochen heraus, und thut dagegen das alte gesammelte Fett hinein. Ist wegen Mangel der Knochen und des Fettes die Lauge nicht hinlänglich, die Seife damit fertig zu sieden: so thut man die ganze Masse in ein Gefäß, verwahrt es mit einem Deckel und hebt es auf, bis man wieder Seife kocht, da man alsdann etwas gute Lauge zusetzt, oder die wieder erhaltene dazu anwendet, und es vom Neuen kocht, die von solchem gesammelten unreinen Fett und Knochen verfertigte Seife gibt der von reinem Unschlitt an Güte wenig nach.

Unsere gemeine Hausseife hat aber noch lange Zeit einen vielen Personen sehr unangenehmen Geruch, den man beim Sieden derselben nicht leicht ohne fremden Zusatz wegbringen kann. Weil dieses aber die Seife vertheuert und sie in Absicht des Nutzens nicht verbessert, so läßt man sie lieber, wie sie ist. Soll sie aber zum Waschen des Körpers oder zum Barbiren gebraucht werden: so ist doch angenehm wenn die Seife entweder von diesem widrigen Geruche befreit, oder noch mit andern wohlriechenden Sachen vermischt ist. Ich will

also noch die Bereitungsart einer solchen Seife beifügen, nämlich:

2. Eine wohlriechende Seife zu machen.

Wenn man keine flüßige Seife hat: so schabt man ½ Pfund feste klein, und läßt sie in reinem Wasser oder auch in Rosenwasser zwei Tage hindurch weichen, gießt das Wasser behutsam ab, zerstößt 3 Loth abgezogene süße und 1 Loth abgezogene bittere Mandeln mit 16 Loth Milch und 16 Loth Rosenwasser, oder statt dessen Lavendel- oder ein anders wohlriechendes Wasser, ganz klein, mischt dieses alles nebst ½ Loth Weinsteinsalz zusammen in einen Topf, und setzt es über ein ganz gelindes Kohlenfeuer, rührt es fleißig um, damit die Seife sich nicht ansetze und nicht anbrenne, so lange, bis ein guter Theil der Feuchtigkeit abgeraucht ist, und die Seife in die Höhe steigt. Hierauf gießt man die Seife in Formen oder in andere Kästchen, deren Boden und Seiten mit einem feuchten leinenen Tuche belegt seyn müßen, damit die Seife sich nicht ansetzt. Nach dem Erkalten wird sie herausgenommen, das leinene Tuch abgezogen, und die Seife in beliebige Stücke zerschnitten.

3. Lichter zu ziehen.

So vortheilhaft es ist, sich den nöthigen Vorrath von Seife selbst zu sieden, eben so nützlich ist es auch, wenn man sich seine Lichter selbst ziehen oder gießen kann. Hiezu bedarf es schon weniger Umstände, auch weniger Kunst, als zu jenem Geschäfte; und es ist also leicht einen Versuch damit zu machen, um sich von den Vortheilen desselben zu überzeugen.

Bei dem Lichtziehen sind die Dochte und der Talg die vornehmsten Stücke, welche man nöthig hat. Der Docht kann entweder von baumwollenem oder flächsernem Garne gemacht werden. Von flächsernem Garne brennen die Lichter länger, von baumwollenem aber heller. Von dem Dochte hängt die Güte der Lichter mit ab. Die Faden dazu, sie mögen baumwollene oder leinene seyn, müßen alle eben nicht locker, auch nicht zu fest gesponnen, und ohne alle Knoten, fremde Körper und Unreinigkeiten seyn, und müßen, wenn sie in Dochte zusammengelegt, mit der Dicke des Lichtes im Verhältniß stehen. Je nachdem die Lichter dicker oder dünner werden sollen: so werden auch 6, 8, 10 bis 12 Fäden zusammengenommen. Des Nutzens halber bestreicht man die Dochte gern mit Wachs und Talg; taucht sie auch wohl, damit sie besser brennen in Spiritus, worin Kamphor aufgelöset ist, und läßt sie wieder trocknen. Durch das Bestreichen der Dochte mit Wachs oder Talg verhindert man, daß die Lichter nicht so sehr fackeln oder ablaufen; und durch das Eintauchen in Spiritus bringt man zuwege, daß sie heller brennen.

Was den zum Lichterziehen erforderlichen Talg anbelangt: so ist der Rindertalg (Unschlitt) allein zu schmierig, der Hammeltag aber zu hart und bröcklich. Schmilzt man aber beide in gleichen Theilen zusammen: so wird eines des andern Fehler verbessern.

Man hüte sich aber vor altem stinkenden Talg; ingleichen nehme man keines von krepirten, oder von mit Brei oder zu warmen Futter gemästetem Vieh, da es zu Lichtern nichts taugt. Nierentalg ist dazu das beste. Damit man nun hierin nicht betrogen werde; so ist es am rathsamsten, man kauft vom Schlächter

vorher Talg, und schmelzt es selbst über ganz gelindem Feuer. Beim Schmelzen, (wenn der Talg zu nichts andern bestimmt ist,) kann man außer etwas Wasser, das Anbrennen zu verhindern, auch ein wenig Allaun und Salz mit hinein werfen, dadurch wird der Talg reiner und weißer werden. Wer auf die weiße nicht achtet, kann auch (Pech) darunter mischen.

Viele suchen den Talg durch Zusatz zu verbessern oder härter zu machen, daß die Lichter länger brennen sollen; so werden z. B. Salpeter, Urin, Salmiak, Salz, Marienglas, Gyps, Alabaster, Kalk, Leim und dergleichen Dinge mehr dazu angewandt. Allein dergleichen Sachen kosten öfters mehr, als sie Vortheil stiften, und durch Manches wird den Lichtern mehr geschadet, als genützt.

Hat man nun Talg und Dochte in Bereitschaft; so wird zum Ziehen und Gießen der Lichter selbst geschritten. Macht man gezogene Lichter: so werden dazu einige runde, schmale, tiefe oben weit und unten engere, gewöhnlich hölzerne, kupferne oder gläserne Geschirre, den zerlassenen Talg darin einzufüllen, und warm zu erhalten, erfordert. An deren statt hat man auch schmale tief ausgehauene Tröge von Eichen und anderm Holze zu eben diesem Bedarf, oder, wenn man alle dergleichen Geschirre nicht hat, so kann man sich auch mit einem tiefen irdenen oder kupfernen Topf behelfen.

Wenn man nur ein oder das andere Gefäß dazu bestimmt hat, so gießt man etwas Wasser hinein; es muß dieses aber nicht allein siedendes seyn, sondern man muß auch durch untergesetzte Kohlen dafür sorgen, daß der auf das Wasser gegossene fließende Talg nicht wieder stocke.

Die zubereiteten Dochte, die oben eine Schleife haben, werden durch dieselbe an Stäbchen angereihet, und zwar so, daß ein jeder zwei Finger breit von dem andern abhängt, damit sie beim Eintauchen nicht zusammenkleben. Nebstdem macht man vermittelst zweier Latten, Tische oder auf andere Art ein Gerüste, woran man die eingetauchten Lichter an ihren Stäben hängen kann. Dann werden die Stäbe mit den Dochten (in jeder Hand einen genommen, und die Dochte bis an die Stäbe in den fließenden Talg hinein gelassen, und in gleichem Zuge wieder herausgezogen, ein wenig über den Talg zum Abtropfen gehalten, dann noch einmal eingetaucht, und auf das Gerüste gehangen. Wenn man mit allen Stäben herum ist: so fängt man mit dem ersten wieder an, und wiederholt diese Arbeit so lange, bis die Lichter die gehörige Dicke erhalten haben. Dabei muß man dahin sehen, daß es nicht an Talg fehlt, weßwegen immer von Zeit zu Zeit zerlassenes Unschlitt nachgetragen werden muß, indem sonst die Lichter zuletzt das Wasser berühren, wovon beim Brennen ein Knistern und Spritzen entsteht.

Die Lichter bekommen bei dem Ziehen alle unten von dem abtriefenden und gerinnenden Talg eine Spitze. Ehe sie also noch ganz fertig werden, schneide man die Spitze mit einem scharfen Messer über einer Schüssel oder Molde ab, dann werden sie nocheinmal gezogen, oder in den Talg eingetaucht, damit sie am untern Ende ihre Rundung bekommen u. s. w. Wenn man kein anderes als ein rundes Gefäß hat, den geschmolzenen Talg warm zu halten: so würden die Stäbe unbequem seyn; man kann alsdann die Dochte an einen Reif, der etwas kleiner als der innere Umfang

des Kessels oder Topfs ist, mit einer Handhabe, hängen, besser aber nimmt man ein rundes Brett, bohret darein viele Löcher, jedes aber zwei Finger breit von dem andern. Durch die Löcher werden die Dochte mit ihren Schleifen gezogen, und vermittelst kleiner durchstochener Stäbchen befestigt. Die Bretter oder jene Reifen aufzuhängen ist es sehr bequem, wenn sie zwei Handhaben oder Ohren haben. Wenn die Lichter fertig sind, werden sie in einem mit Stroh auf dem Boden versehenen Kasten verwahret, worin sie sich länger halten, als wenn sie hängen.

4. Lichter zu gießen.

Zu den gegossenen Lichtern hat man blecherne, gläserne und zinnerne Formen. Die ersten sind beim Gießen die bequemsten, weil mehr als eine Form zusammenhängen, sie sind aber nicht so proportionirt. Die zinnernen sind besser, weil sie eben sind, und alle Lichter gleich werden. Die gläsernen würden die beßten seyn, wenn sie nicht so unbequem zum Gießen wären. Man hat auch hölzerne, die müssen aber sehr reinlich gehalten, und vor dem Gebrauche mit Baumöl ausgestrichen werden. Sie haben oben einen Rand nebst einem Häckchen, welches, wenn es herumgedrehet wird, bis in die Mitte reicht, und unten mit einem kleinen Loche versehen ist. Wenn der Docht durch solche Form mitten durchgezogen, und oben an den Häckchen, unten aber in dem kleinen Loche befestiget ist: so werden sie so zubereitet, in die Löcher eines runden Tisches oder Brettes hineingesteckt, auf dessen Oberfläche der Stand der Form ruhet: alsdann wird mit einer blechernen Gießkanne der flüßige Talg

hineingegossen, und wenn derselbe hart und kalt geworden, herausgezogen, oder, wenn es nicht herausgehen will, die Form kurz in warmes Wasser gehalten.

Nächst diesen hat man noch andere hölzerne Lichtformen, welche vom Tischler verfertiget werden, und wenn sie schön polirt, die beßten sind, weil man an 20 und mehr oder weniger Lichter mit einem Male gießen kann; denn man hat darinn doppelte Reihen Röhren, und zuweilen von großen, mittlern und kleinen Lichtern in einer Form. Diese Formen werden durch Schrauben zusammengehalten und geöffnet; unten sind Häckchen von starkem Drath, woran der unterste Theil des Dochtes angehangen, angezogen und oben beim Einguße, Einschnitte, wo das andere Ende des Dochtes ist, eingeklemmt wird.

Wenn man Lichter gießt, muß man sehen, daß man die rechte Zeit mit Eingießen des Talgs treffe. Denn ist es zu warm, so hängt es sich an die Form, ist es zu kalt, so wird der Talg an den Lichtern nicht zusammenhängen. Der rechte Zeitpunkt ist, wenn der Talg in der Pfanne an den Seiten will anfangen zu gerinnen. Wenn man also einen schmalen weißen Ring an der Seite wahrnimmt, dann eilt man mit dem Eingießen des Talgs in die Formen, die man bis oben anfüllet und nachher ganz gelinde ein wenig rüttelt. Die so gefüllten Formen stellt man einen kühlen Ort hin, und nimmt des andern Tages, im Winter aber noch eher die Lichter heraus. Nachdem man am Ende den überflüßigen Talg abgeschnitten hat, werden sie völlig verputzt und aufbewahrt.

Wegen des langsamen Erkaltens des Talgs ist es nicht rathsam im Sommer weder Lichter zu ziehen

noch zu gießen; die beste Zeit dazu ist im Winter, wo es nicht sehr frieret; denn, wenn die Kälte zu groß ist, so zerbersten die Lichter sehr leicht, oder von den gegossenen bleiben gar, wenn der Talg gefrieret, Stücke in den Formen sitzen, so wie sie hingegen in der warmen Jahreszeit wieder schwer herauszubringen sind.

Wenn der Talg öfters warm gemacht wird, so verliert er viel von seiner schönen weißen Farbe; um es nun nicht so oft schmelzen zu dürfen: so läßt man jedesmal nur so viel zerfließen, als zur Anfüllung der Formen nöthig ist, damit das Braunwerden des Talgs verhindert werde.

Von recht guten Talglichtern wird verlangt, daß sie hell, langsam und stille brennen, nicht knistern oder fackeln; daß sich keine sogenannte Räuber ansetzen, daß sie nicht ablaufen, daß der Docht und der Talg zugleich verbrenne, daß sie nicht stinken oder stark rauchen, in der Kälte nicht zerspringen oder zerbröckeln, oben eben so dick als unten sind, daß der Docht überall mitten durchgehe, daß sie nicht schmierig anzufassen sind, und daß der Talg eine schöne weiße Farbe habe, die sie, wenn der Talg nicht angebrannt gewesen, in einen Monat nachher, da sie gegossen, oder gezogen worden, nach und nach erhalten müssen.

5. Bereitung eines sehr guten Essigs.

(Nach der Methode des M. Chaptal.)

Bei allem Essig, es sey Wein-, Bier-, Obst-, Rannen-, Sirup-, Honig- oder Zuckeressig, wenn er gut seyn und sich lange halten soll, kommt es vorzüglich auf die Essigmutter und auf die Wärme an. Die

Essigmutter ist das Mittel, welches die saure Gährung, durch welche der Essig entsteht, hervorbringt, und die Wärme unterhält diese Gährung. Zur Essigmutter nimmt man frischgebackene oder auch geröstete Brodrinde, weicht sie in konzentrirten Essig, läßt sie wieder trocknen, und wiederholt dieses drei bis vier Male. Diese Rinde wirft man in das Gefäß, worin der Essig angestellt werden soll. Es ist auch gut, wenn das Gefäß vorher mit konzentrirtem Essig ausgespült und durchgesäuert wird. Nun gießt man den verdorbenen Wein und dergleichen, was zu Essig werden soll, darauf, man muß aber den Wein vorher aufsieden, und wieder abkühlen lassen. Ist es Bier, so kühlt man zuvor glühendes Eisen darin ab, damit ihm das Bittere und der Hopfengeschmack genommen wird. Das Gefäß setzt man nun in eine mäßige Wärme, und rüttelt es täglich etliche Male um, bis der Essig sauer genug ist. Je heller der Wein oder das Bier ist, desto besser und konzentrirter wird der Essig. Ist er sauer und scharf genug: so zieht man ihn klar von dem Gefäße ab, und gießt denselben (um ihn mehrere Jahre aufzubewahren, damit er nichts an seiner Säure verliert) in einen gut verzinnten Kessel, läßt ihn darin über einem starken Feuer aufwallen, und füllt ihn hierauf abgekühlt in Bouteillen, welche man, nachdem sie gut verkorkt sind, in den Keller bringt.

Einen Theil des Essigs läßt man mit der Essigmutter in dem Gefäß, welches an einem warmen Orte stehen bleibt, wenn man nun immer so viel abgekochtes Bier oder Wein nachfüllt, als man Essig davon nimmt: so geht der Essig in einer Wirthschaft niemals aus.

Auf eben genannte Art kann man auch aus den schlechtesten sauern und halbverfaulten Aepfeln und anderm Obste einen guten Essig machen, wenn man den rein ausgepreßten Saft rein ausgähren läßt, bis er helle geworden, und ihn dann in mit konzentritem Essig wohl ausgespülten Fässern mit einer Essigmutter nach obiger Anweisung anstellet.

6. Auf eine leichte Art und mit wenigen Kosten in kurzer Zeit, einen guten Weinessig zu bereiten.

Man nehme 10 Maaß Wasser, ein Pfund Zucker oder Honig, und wie ein Gansey Sauerteig in ein Faß, lasse sie ineinander gut auflösen, rühre 8 Loth gestossenen Christalweinstein und eine Maaß Branntwein darunter bis es schäumt, decke das Faß mit einem Tuche zu und lasse es an einem warmen Platz 6 Wochen liegen. Wann der Essig sauer ist — zapft man 5 — 6 Maaß ab, gießt dafür so viel Wasser ins Faß, und wiederholt dieses so lange als der Essig gut ist.

7. Gewürz-, Kräuter- und Bertrameſſig.

Man nimmt Gewürz, Kräuter oder Bertram in eine Flasche, gießt guten Essig u. s. w. darauf, und setzt ihn an die Sonne, daß er destilliret. Wenn die Sachen weiß geworden: so nehme man sie heraus, und gebe frische dafür hinein. So lange dieser Essig an der Sonne steht, darf die Flasche nicht fest zugebunden werden, und wenn man ihn aus der Sonne thut: so muß er rein durchgesiehen und die Kräuter herausgenommen werden, sonst verdirbt der ganze Essig.

8. Essig gut zu erhalten und zu verstärken.

Da der Essig immer eine der vorzüglichsten Sachen in einer Haushaltung ist: so muß man besonders darauf Acht haben, daß dieser durch eine unachtsame Behandlung nicht schwächer und verdorben wird. Einem beinahe schon verdorbenen Essig aufzuhelfen, und ihn zu seiner vorigen Güte zu bringen, ist wohl das leichteste und wohlfeileste Mittel, wenn man von etlichen unzeitigen Trauben, da sie eben anfangen, weich zu werden, die Beeren abzupfet, sie ein wenig zerdrückt und in den Essig wirft: in Kurzem wird sich der Essig erholen und auch verstärken. Das Leichteste, den Essig immer gut zu erhalten, ist, daß man das Essigfäßl nie zu sehr ausleert, und jederzeit das Abgängige mit Wein oder Bier ersetzt.

9. Mittel, einen schwachen Essig zu verstärken.

Nichts ist einfacher und geschickter, dem Essig seinen Gehalt an Wäßrigkeit zu entziehen, als die Gefrierkälte. Man füllt den Essig zu diesem Behuf in ein hölzernes Faß oder in einen steinernen nicht glasirten Topf und setzt ihn im Winter der Kälte aus, nämlich bei einer Temperatur von 2 bis 3 Grad unter Null nach der Reaumürschen Thermometerskale. Nach einer Zeit von 24 Stunden findet man die Oberfläche des Essigs mit einer dicken Eisrinde bedeckt, welche keinen sauern Geschmack erkennen läßt.

Bohrt man in das Eis ein Loch, so tief, bis man auf die Flüßigkeit kommt, und kehrt man das Geschirr alsdann um, indem man dessen Oeffnung über eine hölzerne Wanne hält, so fließt ein sehr starker Essig in das untergesetzte Gefäß ab, und die rück-

ständige Eismasse zeigt nach erfolgtem Aufthauen, daß sie blos Wasser ist. Man sieht also hieraus, daß ein Theil der Wäßrigkeit zu Eis gefroren ist, während sich die sauern Theile des Essigs einander mehr genähert haben und flüßig geblieben sind.

Läßt man den einmal gefrornen Essig zum zweitenmal ausfrieren, so erscheint derselbe abermals mit einer Eisrinde bedeckt, und der darunter befindliche Essig ist nun noch reichhaltiger an Säure, als der erste, wogegen der gefrorne Theil nach dem Aufthauen als Wasser zurückbleibt; und so kann, wenn es erforderlich ist, durch ein öfteres wiederholtes Ausfrieren des Essigs dessen Stärke außerordentlich weit getrieben werden, wobei aber zu bemerken ist, daß, nach dem Maaße, wie man ihm die Wäßrigkeit durch Ausfrieren entzieht, derselbe auch allemal in seinem Umfang vermindert wird.

10. Mittel, Wein, Bier und Essig zu schönen oder zu klären.

Einige Weine, Biere und Essige müssen geschönet oder gekläret werden, ehe man sie abzieht, und andere selbst schon abgezogene Weine und Biere behalten immer noch einige Unreinigkeiten und feine Heffen zurück, die man nur durch das sogenannte Schönen oder Klären wegschaffen kann.

Wenn diese fremden Theile den Wein und das Bier auch nicht ganz trübe machen, so verursachen sie doch, besonders, wenn sie noch jung sind, zu manchen Zeiten Aufstoßen, oder eine unmerkliche Gährung, wodurch sie an Geschmack verlieren.

Das rechte Schönen oder Abklären verbessert die

Weine, Biere und Essige, macht sie früher trinkbar, bewahrt sie vor einer neuen Gährung, sondert die Hefen und andere Unreinigkeiten gänzlich ab, und macht die Weine und Biere gesünder.

Man hat viele Mittel zum Klären oder Schönen, als: Hausenblase, Eiweiß, Gummi, Hirschhorn, Blut u. s. w. theils sind sie zu kostspielig, theils eckelhaft. Das Mittel, welches ich angebe, ist folgende

Gallerte.

Die Anfertigung derselben.

Diese wird aus frischen Knochen, von allen Fleischtheilen und vom innern Mark gereinigt, bereitet. Am besten sind Kalbs- und Schweinsknochen, weil sie die meiste Gallerte geben und sich am besten auflösen. Von alten Rindfleischknochen gibt es weniger Gallerte, sie thut aber dieselben Dienste, nur daß man sie länger kochen muß.

Man muß die Knochen immer frisch anwenden, und sollte man sie ja aufheben wollen, so lasse man sie vorher trocknen, sondere die leicht zersetzbaren Theile ab, und bringe sie an einen luftigen Ort.

Die Zubereitung der Knochen zum Kochen.

Erst müssen sie klein gehackt, gestossen oder gemahlen werden. Soll die Zubereitung fabrikmäßig betrieben werden, so ist es am besten, daß sie in einer Mühle, nach Art der Oelmühlen, gestoßen und dann auf einer Mehlmühle klein gemahlen werden; denn je feiner sie sind, je mehr Gallerte bekommt man.

Zum Gebrauch einer Bierbrauerei ist das Stoßen hinlänglich, wenn es auch etwas weniger gibt.

Das Kochen selbst.

Man kann sie in offenen Gefäßen kochen. Man

übergießt die gestoßenen Knochen mit 5 bis 8 Theilen Wasser, und gibt verhältnißmäßig Salz dazu, etwas mehr, als wie man das Fleisch zum Kochen salzet. Das Salz befördert die Auflösung und die Klärung, man kocht sie 4 bis 5 Stunden langsam, schäumt sie von Zeit zu Zeit ab, und schöpft zuletzt das oben schwimmende Fett ab, welches zur Seife oder Schmiere gebraucht werden kann; dieses bezahlt die Feuerungskosten. Ob es genug gekocht ist, sieht man daran, wenn man einige Tropfen auf einen Teller fallen läßt; ist es wie Leim, wenn es kalt wird, so kann man mit Kochen aufhören, im Gegentheil muß es noch länger gekocht werden. Nach dem Kochen schüttet man es durch ein feines Sieb, oder preßt es durch ein leinenes Tuch, in ein irdenes Gefäß. Der größte Theil des Knochenpulvers bleibt im Topfe, Sieb oder Tuch zurück, den feinern Theil findet man auf dem Boden des Gefäßes, und kann ihn nach dem Erkalten absondern. Jezt ist die Schönung zum Gebrauch fertig. Will man sie aufheben, so lasse man sie vorher trocknen, sondere die leicht zersetzbaren Theile ab, schneide sie in kleine Scheiben, je kleiner, je besser, setze sie an einen luftigen Ort und bestreue sie mit etwas Salz.

Vom Gebrauch der Gallerte.

Will man mit der getrockneten Gallerte schönen, so lasse man sie 6 Stunden in Wasser weichen, man befördert die Auflösung, indem man sie über ein schwaches Kohlenfeuer setzt, und unter beständigem Umrühren so lange darauf läßt, bis sie flüssig ist. Man nimmt auf 2 Eimer 1 Loth von der getrockneten Gallerte, von der nicht getrockneten noch einmal

so viel, hebt aus dem Faße von der angegebenen Größe 4 Maaß Wein, Bier oder Essig, thut die Gallerte dazu und schlägt es mit Ruthen tüchtig durcheinander; dann gießt man dieses wieder in das zu klärende Faß, rührt dieses mittelst eines Stocks, den man oben in das Spundloch steckt, ein paar Minuten durcheinander; nur muß man den Stock nicht zu tief ins Faß hinunter lassen, weil sonst die untere Hefe aufgerührt wird, und so ist das Bier oder der Wein den andern Tag helle; je schneller es helle werden soll, je mehr Gallerte nehme man. Soll sich das Getränke lange halten, so muß man es auf der Hefe liegen lassen, und darf es nicht auf ein anderes Faß abziehen, doch darf dieses Mittel nicht angewendet werden, wenn das Getränke noch in Gährung ist.

Der Vorzug der Gallerte vor der Hausenblase besteht darinnen, daß sie wegen ihrer Schwere viel besser klärt als andere Leimarten, und sich, wenn er sich zu Boden gesetzt hat, nicht leicht mit der Flüssigkeit wieder vermischt. Auch gibt sie weniger Bodensatz, und es kann mehr Wein, Bier und Essig abgezogen werden. Ferner ist sie wohlfeiler als alle andere Schönungsmittel und läßt dem rothen Weine seine Farbe, was die Hausenblase nicht thut.

11. Andere unschädliche Mittel, das Bier klar zu machen.

Man nimmt auf einen Eimer Bier ½ Loth Hausenblase, klopft diese auf einem Stein ganz fein, und weicht sie 24 Stunden in ¼ Maaß scharfen Essig oder Wein ein; nach dieser Zeit quirlt man diese Masse recht klar, schüttet sie nebst einer Hand voll in Bier

aufgelöstem Salz zu dem Bier in das Faß, rührt dieses vermittelst eines Stocks, den man oben ins Spundloch steckt, ein paar Minuten mit dem Bier tüchtig durcheinander, so ist das Bier am andern Tag helle; wenn es sich lange halten soll, so muß es auf der Hefe liegen bleiben und darf nicht auf ein anderes Faß abgezogen werden; doch ist dieses Mittel bei Bier, welches noch in Gährung ist, nicht anwendbar.

In Ermangelung der Hausenblase, kann man sich auch dafür des Eiweißes bedienen. Zu einem Eimer Bier ist das Weiße von 10 Eiern hinreichend. Man peitscht zuerst das Eiweiß mit Bier zu einem Schaum, mischt diesen nachher zu dem abzuklärenden Bier, und peitscht nun die ganze Masse eben so sorgfältig.

Man kann auch arabischen Gummi gebrauchen. Zu 5 Eimern sind zwei Unzen hinlänglich. Dieses wird als ein feines Pulver in das Bier geworfen, und solches sodann wohl umgerührt. Der Gebrauch des arabischen Gummi's ist dem der Hausenblase und des Eiweißes noch vorzuziehen; denn es ist der leichteste Prozeß, theilt der Flüssigkeit keinen Geschmack und Geruch mit, und ist der Gesundheit nicht nachtheilig. Durch diese verschiedenen Operationen wird das Bier von den trüben Stoffen befreit und hell.

12. Das Bier vor dem Sauerwerden zu bewahren.

Man nehme auf einen Eimer Bier, das aber noch nicht sauer seyn darf, 3 Loth von den aus den Fichten und Tannen ausgelaufenen Harz in ein leinenes Läppchen, welches mit einem Bindfaden an den Spund befestigt, und in das Bier gehängt wird, so daß das

Fädchen die Mitte des Faßes erreichen kann; dieses widersteht dem Sauerwerden, und gibt den Bieren keinen üblen Geschmack.

13. Uebelschmeckendes Bier zu verbessern.

Wenn der üble Geschmack sehr hervorstechend seyn sollte, so muß das Bier sogleich auf ein reines Gefäß abgezogen werden; dann nimmt man guten Hopfen und Wachholderbeeren, kocht beides gut im Wasser, mischt etwas gutes, reines Bier darunter, und schüttet alles zusammen in das abgezogene zu verbessernde Bier.

14. Mittel, sauer gewordenes Bier zu entsäuern, und süße Milch vor dem zu schnellen Gerinnen zu bewahren.

Ein halbes Pfund gebrannte Pottasche übergießt man mit 2 Pfund (ungefähr eine Bouteille voll) kaltem Wasser und schüttet oder rührt es mehrmal unter einander, bis nach etwa 24 Stunden das Laugensalz ganz aufgelöst ist. Dann seiht man es durch ein reines Tuch, und bewahrt es zum Gebrauche auf. Es hält sich über Jahr und Tag. In allen Apotheken hat man diese Pottaschenauflösung unter dem Namen Oleum tartari per deliquium vorräthig.

In das sauer gewordene Bier träufelt man nun von dieser Auflösung unter ein Maaß, je nachdem es mehr oder weniger sauer ist, 20 bis 30 Tropfen (nur nicht zu viel, sonst schmeckt es laugenhaft) schüttelt oder rührt beides durcheinander, und in ein paar Minuten ist das Bier nicht nur entsäuert, sondern auch weit gesünder, als in seinem sauern Zustand.

Ich selbst mache die sauern Biere durch Einlegen von Kreidenstängeln süß.

Eben so kann man auch mit Oleum tartari die Milch vor dem allzufrühen Sauerwerden bewahren. Selbst im gewitterigen Sommerwetter erhält sich die Milch vom vorigen Abend nicht nur bis zum nächsten Morgen, sondern im Nothfall bis zum Mittag vollkommen süß, wofern man sie auch nur an einen kühlen Ort stellt.

Vom Einmachen.

(Hiebei ist zu bemerken, daß Frauenzimmer diese Arbeit zu gewissen Zeiten nicht vornehmen dürfen, wenn die Früchte nicht verderben sollen.)

15. Kirschen einzumachen.

Dazu nimmt man gute reife, doch nicht überreife Kirschen, die noch alle grüne Stiele, haben müssen, welche man mit einer Scheere etwas über die Hälfte abkürzet. Unterdessen koche man recht guten klaren starken Weinessig, und lasse ihn wieder erkalten. Wann beides geschehen ist, nimmt man ein zu den Kirschen hinlänglich großes Zuckerglas, streuet auf den Boden desselben gestossenen Zucker, Nelken und etwas Zimmt dann wird eine Schicht Kirschen darauf gelegt; über diese wieder Zucker, Zimmt und Nelken; dann wieder ein Lage Kirschen, und so schichtweise fortgefahren, bis das Glas voll ist. Dann wird das Glas mit dem erkalteten Weinessig angefüllt, zugebunden und aufbewahrt. Ist der Essig gut gewesen: so ist man sicher, daß die Kirschen nicht verderben werden. Eine kleine Abweichung ist es, wenn man den Zucker mit

dem Essig kochen will; dann streuet man nur etwas Gewürz zwischen die Kirschen, und gießt den Essig mit dem Zucker, wenn beides kalt geworden ist, darüber. Auf ein Quart Essig pflegt man ein halbes Pfund Zucker zu nehmen. Beide Arten einzumachen sind gleich gut, nur hüte man sich, daß man weder auf die erste noch letzte Art den Essig warm aufgieße, denn dadurch würden die Kirschen zusammenschrumpfen.

16. Pflaumen oder Zwetschgen einzumachen.

Diese werden mit Handschuhen behutsam vom Baume abgepflückt und in ein Konfiturenglas gethan. Dann lasse man selbe in einer reinen messingenen Pfanne nebst 1 Maaß Weinessig, 1½ Pfund Zucker und 2 Gewürznelken, ein wenig Zimmt und Zitronenschale auf dem Kohlfeuer 10 Minuten sieden, schäume es rein inzwischen ab, setze es dann vom Feuer, lasse es kalt werden, und giesse es über die Zwetschgen in das Glas, bis sie ganz damit bedeckt sind. Diese giebt man auch als Salat zu allen Braten, so wie als Gemüse zu Rindfleisch.

17. Gurken mit Gewürz und Essig einzumachen.

Ganz kleine ungewaschene Gurken werden zuvor rein geputzt und einen halben Tag in den Keller gesetzt, darauf zuerst mit Salz und hernach mit einer reinen Serviette sauber und trocken abgerieben, hierauf legt man sie in einen Topf, gießt kochenden Essig darauf, und läßt es 3 bis 4 Tage stehen. Dann kocht man Weinessig so viel man nöthig hat in einem Kessel, und läßt ihn erkalten. Unterdessen nimmt man die in dem

Essig gewesenen Gurken, schüttet sie mit dem Essig, worinn sie vorher lagen, in einen Kessel, und kocht es unter stetem Umrühren auf. Sobald sie kochen, nimmt man die Gurken vom Feuer, gießt den Essig, worinn sie gekocht worden, durch einen Durchschlag davon ab. Wenn sie kalt geworden, legt man eine Schicht in ein Zuckerglas, streuet Pfeffer, Muskatnuß, klein geschnittene Meerrettig, Lorbeerblätter und grünen Gurkume, dann wieder eine Schicht Gurken und abermals einige Gewürze darüber, und so fährt man fort, bis das Glas voll ist. Zuletzt gießt man den gekochten aber wieder erkalteten Weinessig darüber, bindet das Gefäß fest zu, und hebt es an einem nicht zu warmen Orte auf. Nimmt man zum Gebrauch etwas heraus, so muß es mit einem silbernen Löffel geschehen, nie aber mit den Händen, weil dadurch die Gurken leicht verderben. Auch kann man Gurken noch auf folgende Art einmachen: Man wässert nämlich gute kleine Gurken 24 Stunden lang ein und wäscht sie wohl ab. Dann macht man von Salz und Wasser eine recht starke Salzsohle, in diese werden die Gurken 6 bis 8 Tage gelegt. Nach Verfließung dieser Zeit gießt man die Sohle ab, legt die Gurken mit Lorbeerblättern, Dill und englischem Gewürz Schicht auf Schicht in ein Glas oder in einen gutglasirten irdenen Topf, und gießt guten, scharfen, abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darüber, beschwert die Gurken mit einem Deckel oder Stein, oder mit irgend einem andern Dinge, damit sie stets von dem Essig bedeckt bleiben, und hebt sie also auf.

13. Schampions einzumachen.

Die Stiele werden davon abgeschnitten, und die

großen Schampions gespalten, die kleinen aber nicht. Hierauf läßt man Wasser mit Salz kochen, wo die Schampions hineingeschüttet, und ein wenig mit aufgekocht werden. Dann nimmt man sie heraus, und läßt das Wasser durch einen Durchschlag davon ablaufen oder drückt es auch ganz gelinde aus. Unterdessen kocht man scharfen Weinessig mit etwas Muskatenblumen, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblättern, schüttet die Schampions hinein, und läßt sie noch einmal damit aufwallen. Dann nimmt man alles vom Feuer, läßt es erkalten, und schüttet es in Zuckergläser. Nach zwei oder drei Tagen läßt man reines Unschlitt zergehen, gießt es darüber, bindet die Gläser fest zu, und stellet sie insgesammt an einen kühlen Ort. Man kann sie auch, wenn sie gekocht und ausgedrückt sind, mit dem Gewürz vermischt, in Zuckergläser thun. Hier legt man erst eine Lage frischer Lorbeerblätter mit gestossenem Pfeffer und ganzen Muskatblumen, darauf eine Lage Schampions, auf diese abermals eine Lage Lorbeerblätter und Gewürz, und so schichtweise fort, bis die Gläser voll genug sind. Dann gießt man den gekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darüber.

19. Weichseln in Essig einzumachen.

Man schneide von 2 Maaß Weichseln die Stiele über die Hälfte ab, lege die Weichseln in ein Konfiturenglas, lasse in einer reinen messingenen Pfanne, 1 Maaß Weinessig und 1½ Pfund Zucker nebst 2 Gewürznelken, ein wenig Zimmt und Zitronenschale auf Kohlfeuer sieden, schäume es inzwischen rein ab, setze es dann vom Feuer, lasse es kalt werden, und giesse es über die Weichseln in das Glas, bis sie ganz da-

mit bedeckt sind. Die Weichseln gibt man als Salat zu allen Braten, so wie als Gemüse zu Rindfleisch.

20. Spargel in Essig einzumachen.

Man schneide das Harte von den vorher geputzten Spargeln, bringe sie in eine Reine, schütte siedenden Essig darüber, und lasse sie erkalten, nehme die Spargeln heraus auf ein reines Tuch, und lasse sie trocken werden, dann schütte man sie in ein reines Gefäß, besprenge sie mit ein wenig Salz, und gieße etwas Salat-Oel und frischen Weinessig darüber, allenfalls auch ein wenig Pfeffer und klein gewiegte Kappern, die Soß muß darüber ausgehen, und das Gefäß wohl verschlossen werden. Will man sie dann zu Gebrauch als Salat haben, so nehme man, so viel man will, heraus, siede sie im Wasser, lasse sie erkalten, und mache sie mit Essig und Salatöl an. (Salat- oder Mohnöl ist geruchfrei und also besser als Provanceröl, aber noch immer nicht in allen Specerei-Handlungen zu bekommen.)

21. Johannisbeeren einzusieden.

Man koche zu 3 Pfund Johannisbeeren 2 Pfund Zucker mit ein wenig Wasser auf einem Kohlfeuer so lange, bis man mit einem silbernen Löffel Fäden ziehen kann, und schäume ihn mit diesem Löffel fleißig ab. Wenn man also Fäden ziehen kann: so rühre man die Johannisbeeren darein, lasse sie kochen bis sie einschrumpfen, fasse sie dann mit einem reinen Schaumlöffel heraus auf eine porzellainene Schüssel, decke sie zu, damit sie Niemand so leicht antaste, lasse den Saft so lange auf dem Kohlfeuer sieden, bis man

wieder Fäden ziehen kann, rühre die Johannisbeeren mit einem silbernen Löffel wieder darunter, und lasse sie sieden bis sie anfangen bräunlich zu werden. Nun stelle man sie sogleich von der Glut auf den kalten Boden, decke sie mit einem Bogen Papier zu, damit nichts hineinfällt. Man braucht dazu 4 Stunden, wenn sie recht werden sollen. Nun bringt man sie in ein reines Confituren-Glas, bindet sie mit Papier zu, sticht oben mit einer Nadel einige kleine Löchelchen, stellet sie an einen temperirten Ort, und gebraucht davon nur mit einem silbernen Löffel.

22. Maulbeeren einzusieden.

Diese werden eben so eingesotten, wie vorige Johannisbeeren.

23. Aprikosen und Pfirsiche einzumachen.

Diese werden geschält und die Kerne herausgenommen. Dann nimmt man eben so viel Zucker, als man Aprikosen dem Gewichte nach hat, läßt ihn im Wasser aufkochen, legt die Aprikosen darein, läßt sie ein Paarmal mit aufwallen, dann werden sie herausgenommen, und, nachdem sie erkaltet, in Gläser gethan; den Zucker gießt man laulich über die Aprikosen, in die Gläser. Wenn nach einigen Tagen der Zucker wieder wässerig und dünn geworden, wird er eben so, wie bei den Birnen (29.) wieder aufgekocht, und das so lange wiederholt, bis er dicht bleibt. Eben so verfährt man auch bei dem Einmachen der Pfirsichen.

24. Hollbeeren einzusieden.

Auch diese werden wie die Johannisbeeren Nro. 21 eingesotten.

25. Weichseln oder Kirschen einzusieden.

Man löst die Weichseln oder Kirschen von den Stielen, und die Kerne aus, nimmt auf zwei Pfund Weichseln eben so viel Zucker in eine messingene Pfanne oder in einen Einsiedekessel, läßt ihn auf dem Kohlfeuer sieden, schäumt ihn gut ab, und wenn er rein ist: so gibt man die Weichseln darein, läßt sie gut aufsieden, und schäumt sie beständig ab. Wenn sie nun ganz verschäumt, und so lange langsam fortgesotten haben, bis man Fäden ziehen kann, so stellt man sie auf kaltem Boden herab, deckt sie mit einem Bogen Papier zu, und läßt sie ein wenig abkühlen, damit das Glas oder das Geschirr nicht zerspringt, wenn man sie darein gießt; aber ganz auskühlen darf man sie in der Pfanne nicht lassen, sonst werden sie bitter; das Geschirr wird aber nicht eher zugebunden, bis das Eingesottene ganz ausgekühlt ist. Dann wird das Gefäß mit klein durchlöchertem Papier zugebunden, und an einem ganz trockenen Orte, wo es Luft hat, aufbewahrt. Sollte aber die Frucht noch zu viel Flüßiges haben, oder anfangen zu gähren, so wird sie noch ein oder zwei Male aufgesotten, es muß daher öfter dabei nachgesehen werden.

26. Kirschen, Weichseln, Zwetschgen oder andere Früchten im Dunst einzusieden.

Man bringe die von Stielen befreiten Früchte in ein Glas mit einem starken Ranfte und so weitem Hals, daß man sie leicht hinein und heraus bringen kann, lasse aber ein Paar Finger Raum, binde sie mit einer Blase gut zu, stelle das Glas in einen Kessel worin so viel Stroh liegt, als nöthig ist, um

das Glas fest stellen zu können, umwickle es mit Stroh, damit es leichter niedergehalten oder gebunden werden kann, falls es beim Einfüllen des Wassers in die Höhe ginge; fülle dann den Kessel mit Wasser ganz an, und stelle ihn aufs Feuer, lasse das Wasser nur einen Wall aufthun, dann stelle man den Kessel vom Feuer, lasse ihn sammt dem Glas auskühlen, hebe das Glas heraus, und in einem kühlen aber nicht feuchten Platze auf, fasse sie zum beliebigen Gebrauche mit einem silbernen Löffel heraus, und so halten sie sich fast ein ganzes Jahr frisch.

27. Weichseln in Honig einzumachen.

Man nimmt Weichseln, so viel man will. Will man ein kleines Fäßchen damit voll machen: so wird ein Boden davon ausgeschlagen, dann werden die Stiele ganz von den Weichseln abgezupft, und letzte in das Fäßchen ordentlich, und zwar so eingerichtet, daß auf eine Lage Weichseln ein halber Löffel voll Nelken und Zimmet, von welchem beiden Gewürz-Gattungen vier Loth auf ein Fäßchen von vier Maaß gerechnet werden können, gestreuet werden, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist, zuletzt gießt man guten reinen Honig daran, bis er darüber ausgeht; dann schlägt man das Fäßchen wieder gut zu, walzet es sodann recht ab, legt es in einen Keller, walzet es alle Tage einmal herum, und läßt es unaufgemacht ein paar Monate stehen. Diese Frucht hält sich Jahre lang, und wird immer besser.

28. Eingemachte Borsdorfer-Aepfel.

Die Aepfel werden abgeschälet, halb durchschnitten, unterdessen wird reines Flußwasser mit etwas

Zimmet aufs Feuer gesetzt. In dieses kochende Wasser wirft man die Aepfel, daß sie damit ein Paarmal aufwallen. Dann werden sie wieder herausgenommen, auf einen Durchschlag oder eine ausgebreitete Serviette gelegt, damit das Wasser ablaufe. Während dessen setzt man, wenn man 30 Pfund Aepfel genommen, zwei Pfund Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, läßt es bis zur Dichte eines Syrups einkochen, mischt darunter den Saft und die ganz klein geschnittenen Schalen von vier guten Zitronen. Zugleich werden die Aepfel mit hineingelegt, und so lange fortgekocht, bis sie vollends weich geworden; dann werden die Aepfel wieder herausgenommen, und in die dazu gehörigen Gläser gelegt. Den Zucker läßt man lauwarm werden und gießt ihn darüber; wird er nach einigen Tagen dünner: so muß er nochmals eingekocht werden, wie schon bei den vorigen erwähnt worden.

29. Birnen einzusieden.

Man schälet z. B. Zuckerbirnen, legt sie mit ihren Stielen in einen Kessel, und läßt sie mit Wasser etwas weich kochen. Dann nimmt man sie behutsam aus dem Kessel, legt eine neben die andere, ohne daß sie sich berühren, auf eine Serviette, deckt sie mit einer Serviette zu, bis sie kalt werden. Unterdessen nimmt man so viel Zucker oder Honig, als man Birnen hat, in einen Kessel, und läßt ihn mit Wasser so lange kochen, bis er dicht wie Syrup ist, und aus sich Fäden ziehen läßt. Wenn er diesen Grad der Steife erhalten, nimmt man ihn vom Feuer, und läßt ihn erkalten, steckt in jede Birn oben, wo die Blühte gewesen, eine Gewürznelke, und legt sie

alle in ein Zuckerglas. Den abgekühlten Zucker gießt man darüber, und läßt alles 12 Stunden stehen. Den folgenden Tag thut man die Birnen mit dem Safte in den Kessel wieder zurück aufs Feuer, und läßt sie langsam kochen, wobei man den Schaum abnimmt. Die Birnen nimmt man aber bald wieder heraus auf eine zinnerne Schüssel, wo sie abkühlen. Zu dem Saft drücke man zu jedem Pfund Zucker oder Birnen den Saft von zwei Zitronen (es dürfen aber durchaus keine Zitronenkörner mit hinein kommen) damit kocht man den Zucker so lange, bis er dicht geworden. Dann läßt man ihn abkühlen, und gießt ihn auf die Birnen, welche man zuvor schon in die Zuckergläser hineingelegt hat. So stellt man alles an einen kühlen Ort. Findet man nach einigen Tagen, daß der Zucker wieder dünn geworden: so muß er abgegossen, wieder aufgekocht, erkaltet, und dann erst wieder auf die Birnen gegossen werden. Dieses Kochen wird so oft wiederholet, als man findet, daß der Zucker auf den Birnen dünne geworden.

30. Weinbeeren einzumachen.

Man nimmt so viel Zucker als Weinbeeren, läutert solchen auf dem Kohlfeuer, rührt die Weinbeeren darein, läßt sie einen Sud aufthun, und kalt werden, gießt sie sodann in ein Glas, sammt dem Saft, und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

31. Bohnen einzumachen.

Man ziehe den Bohnen die Fäden aus, und schneide sie nach Belieben, dann mache man in einem Kessel Wasser siedend, salze es ein wenig, bringe die

Bohnen hinein, und lasse sie nur etliche Walle aufthun, schütte sie heraus in ein Sieb, daß sie abtropfen. Nun legt man in ein wohl verpichtes Fäßl Weintraubenblätter auf den Boden, dann eine Lage Bohnen und etwas Salz, und so fort, bis das Fäßl voll ist, und endlich Traubenblätter darauf, bedeckt es mit einem Deckel, oder schlägt sie zu. Bedeckt man sie mit einem Deckel: so muß dieser mit einem Steine beschwert werden; dann setzt man es in einen Keller, und läßt es stehen. Wenn man zum Kochen herausnimmt: so muß gleich wieder frisches gesalzenes Wasser daran gegossen werden, so, daß die Bohnen immer davon bedeckt sind. Will man sie in Essig einmachen: so müßen die Bohnen sehr jung seyn, und klein geschnitten werden, auch dürfen sie nur etliche Walle im Wasser aufthun, und läßt sodann das Wasser ablaufen, thut sie in einen steinernen Hafen mit ganzen Pfefferkörnern, gießt so viel Essig darauf, daß die Bohnen bedeckt werden, und auf diese Daumen hoch gutes Oel. Auf diese Art kann man die Bohnen wohl zugebunden aufbewahren, und wie einen andern Salat auf den Tisch geben. Anstatt des Oels kann man frisches zerlassenes Schmalz darüber gießen. Will man sodann Bohnen zum Gebrauch herausnehmen: so sticht man das Schmalz entzwei, legt es beiseits, nimmt die Bohnen heraus, zerläßt das Schmalz, und gießt es wieder darauf. Auf diese Art bleiben sie lange, und vielleicht noch länger als mit Oel.

32. Früchte in Branntwein einzumachen.

Zu dieser Art wollen wir Aprikosen und Zwetschgen wählen. Man nimmt diese Früchte, wenn sie

mäßig reif sind, wischt sie mit einem saubern Tuche rein ab, und schneidet sie entweder hin und wieder ein, oder sticht mit einem hölzernen Stifte einige Löcher bis auf den Kern darein, wirft sie in kochendes Wasser, nimmt sie, sobald sie ihre Farbe verloren, geschwind wieder heraus. Sollen sie einen Theil ihrer verlornen Farbe wieder haben: so benetzt man sie mit recht kaltem Wasser, und legt sie auf Siebe, um sie abtröpfeln zu lassen. Unterdessen hält man die Flaschen, worein sie kommen sollen, bereit, und hat eine Maaß guten Branntwein mit 16 Loth Zucker in ganz wenigem Wasser aufgelöst, auf jedes Quart vermischt, hingestellt. Nun lege man die Früchte in die Gläser mit weiter Oeffnung, worin man sie aufbewahren will, daß sie nicht sehr gedrückt werden, und gießt den mit Zucker bereiteten Branntwein darauf, bis er darüber steht. Die Früchte müßen nicht ganz reif seyn, denn die Erfahrung lehret, daß der Geschmack der durchs Kochen reif gemachten Früchte angenehmer ist, im Gegentheil aber, wenn sie reif sind, sie zerfallen und ihre Anmuth als ein Tafelgericht verlieren.

Anders verfährt man mit harten Früchten.

33. Vom Einsalzen oder Einpöckeln des Fleisches.

Daß das Pöckelfleisch in der Wirthschaft vortheilhafter sey, als das frische Fleisch, will ich nicht behaupten; indessen hat doch eine Wirthin gern einen Vorrath davon im Hause, nicht sowohl wegen der Veränderung in den Speisen, sondern auch an den Orten, wo man nicht immer sogleich frisches Fleisch haben kann, jenes an dessen Statt anzuwenden.

Wenn es nun eine Nothwendigkeit ist, sich bei einem einigermaßen großen Hauswesen damit zu versorgen: so erfordert es doch Geschicklichkeit, selbes zu bewahren, damit es nicht verderbe, oder eben so wenig unnöthiger Weise vertheuert werde.

Gemeinhin sieht man das Einpöckeln als eine sehr leichte Sache an, und glaubt, wenn man das Fleisch nur Salz reibe, es lagenweis einlege, jede Lage mit Salz bestreue, das Faß mit einem durch Steine mit beschwerten Boden zudecke, und so in den Keller stelle, daß damit Alles schon gethan sey; aber das ist Irrthum, denn auch hier kommt es auf Kleinigkeiten, die man zu beachten hat, viel an.

Die bessere Art des Einsalzens ist folgende: Zuerst muß ich erinnern, daß, um das Fleisch gut und schmackhaft zu erhalten, vieles auf die Beschaffenheit der Fässer, worinn es eingesalzen lieget, ankomme. Es ist nothwendig, daß sie von Eichenholz verfertigt sind. Die sehr großen Fässer taugen hiezu nicht, da man sie oft öffnen muß. Die von der Größe eines halben, bis höchstens ganzen Eimers sind die beßten. Diese Fäßer sollten, sobald das Fleisch darinn eingesalzen ist, von dem Böttcher fest zugemacht werden, damit sie, wo möglich, alle Tage in dem Keller könnten umgekehrt werden, und das Fleisch nie ohne Lacke im Fasse liege.

Scheuet man das Böttcherlohn, oder ist das Umkehren der Fässer zu beschwerlich: so kann man sich der Schraubenfässer bedienen, die aber zur Erhaltung des Fleisches nicht so dienlich, als die vorigen sind. Ein solches Faß hat zwei hervorstehende Dauben, die man auch Hörner oder Ohren zu nennen pflegt. In

jedem derselben ist ein viereckigtes Loch befindlich, wodurch man einen starken Riegel, der in der Mitte mit einem Loche, worinn sich eine Schraubenmutter befindet, versehen ist, vorschieben kann. Durch diese geht eine Schraube, die fast so lang als das Faß, und oben mit einem Knopf, wodurch ein Loch gebohret, um darein einen Hebel zu stecken, versehen ist.

In dem Deckel des Fasses, womit das Fleisch bedeckt ist, wird eine kleine Höhle gemacht, worein die Schraube einpaßt. Sobald nun Fleisch aus dem Fäßchen herausgenommen worden, legt man den Deckel wieder über das Fleisch und schraubt ihn wieder fest hinunter. Will man auch noch diese Kosten mit solchen Schraubenfässern vermeiden: so ist kein anderer Weg übrig, als bei der alten Methode zu bleiben, und den Deckel mit Steinen oder andern Gewichtern zu beschweren.

Soll nun in einem oder dem andern dieser Fässer Fleisch eingesalzen werden: so müßen diese sehr sorgfältig rein gemacht und ausgebühret seyn. Es schadet auch nicht, solche mit Wachholderbeeren oder anderen dergleichen Sachen auszuräuchern. Nächst dem sorge man für gutes trocknes Salz und Salpeter; denn wer hierinn nicht das rechte Maas weiß und trifft, der kann der Sache leicht zu viel oder zu wenig thun. Im ersten Falle, wenn es zu viel Salz oder Salpeter ist, bekömmt das Fleisch leicht einen unangenehmen Geschmack, und wird beim Kochen hart, auch wird das Salz unnöthiger Weise verschwendet; in letzterem aber ist es leicht dem Verderben unterworfen, dauert nicht lange und der Verlust ist noch größer. Den Salpeter setzt man allein hinzu,

weil das Fleisch dadurch eine angenehme Röthe, und wie einige glauben, einen bessern Geschmack erhält. Das beßte Verhältniß ist, wenn zu 100 Pfund Fleisch 5 Pfund Salz, und zwei bis drei und ein halb Loth Salpeter genommen werden. Der geringere Salpeter ist der beßte, man trocknet und stößt ihn klein, und mischt ihn zuvor mit dem Salze wohl durcheinander. Das Fleisch, welches man einpöckeln will, muß zuvor von seiner natürlichen Wärme wohl abgekühlt seyn, aber auch im Gegentheil durch zu langes Liegen seinen frischen Geschmack nicht verloren haben, jedoch ist das allzuspäte Einpöckeln nach Beschaffenheit der Witterung immer schädlicher als das allzufrühe.

Wenn das Fleisch also in der Luft wohl ausgekühlet ist: so wird es, um es recht gut einlegen zu können, in größere, mittlere und kleinere Stücke zerhauen, das mit Salpeter vermischte Salz setzt man zur Seite und reibt mit der Hand ein Stück nach dem andern damit ein. Hiernach wird in das Faß ein Lage Salz gestreuet, daß von dem Boden nichts zu sehen bleibt; und dann eine Lage Fleisch hinein gelegt, diese wird wieder mit Salz bestreut, und so wechselweise mit dem Fleische und Salz fortgefahren, bis alles in dem Fasse ist, worauf zuletzt die oberste Lage Fleisch nochmals mit Salz bestreut mird. Dann läßt man das Faß vom Kufner zumachen, oder schraubt den darüber gelegten Deckel mit der Schraube herunter, oder beschwert den Deckel, um das Fleisch herunter zu drücken, mit einem Steine und dergleichen. Die aus dem Fleische herausgehende Feuchtigkeit löst das Salz auf, fließt damit in die Zwischenräume und durchdringt das Fleisch vollends.

Manche haben die Gewohnheit, um Salz zu sparen, eine Lacke von Salz und Wasser zu machen, sie gießen solche, wenn das Fleisch hineingelegt ist, darauf; allein diese Methode ist fehlerhaft; denn, wenn das Fleisch fest aufeinander liegt: so kann es nicht mehr so gut durchdrungen werden, daher es übel schmeckt, wenn es gekocht wird, und sehr leicht dem Verderben ausgesetzt ist. Viele pflegen auch Lorbeerblätter, Thimian, Gewürz und dergleichen auf die erste Lage des Salzes auf dem Boden zu legen; doch dieses beruhet auf dem Liebhaber, der daran Gefallen findet, denn das Pöckelfleisch nimmt den ganzen Geschmack davon an.

Beim Einlegen des Fleisches muß man durchaus die Vorsicht gebrauchen, es recht fest zusammen zu packen, und besonders darauf sehen, daß es allerwärts recht genau an dem Holze des Fasses anliege. Auch sucht man zu verhüten, daß nicht ein Knochen des einen Stückes den Knochen des andern berühre. Denn auf solche Weise entstehen Lücken, in denen das Fleisch immer zuerst dem Verderben ausgesetzt ist. Aus dieser Ursache ist es eben so dienlich, das Fleisch in Stücke von verschiedener Größe zu zerhauen, um alle leeren Höhlen im Fasse ausfüllen zu können. Der beste Weg ist daher, daß man bei jeder Lage anfange, zuerst die Seiten des Fasses mit Fleisch zu belegen, und hernach die Mitte auszufüllen; auch hüte man sich, Knochen an das Holz zu legen.

Weil aber das Fleisch, worinn Knochen sind, am leichtesten zu verderben pflegt, so ist es am besten, man nehme zu den untersten Lagen Fleisch, worinn die wenigsten Knochen sind, und lege das andere,

weil das obere doch zuerst verbraucht wird, oben auf. Durch das blosse nochmalige Beschweren oder Herunterpressen würde sich das Fleisch doch nicht in alle Lücken hineindrücken lassen. Daher ist es äußerst nothwendig, jedes Stück beim Einlegen mit den Händen fest einzudrücken, daß die ganze Lage eben wird, und keine Höhlungen übrig bleiben. Man thut sehr wohl, wenn mehrere Fässer zum Einpöckeln gebraucht werden, die Stücke, welche die meisten Knochen enthalten, alle in einem Fasse einzupöckeln, und dieses zuerst zu verbrauchen, auch kann man das Fleisch vom Halse zu dem letzten, oder wenn man nur ein Faß hat, obenauf legen, denn dieses pflegt immer eher in Fäulniß überzugehen, als irgend ein anderes Stück. Dem Hamburger gepöckelten und geräucherten Fleiche gibt man einen großen Vorzug vor anderm Fleisch; allein ich kann versichern, das unsrige würde ihm wenig nachgeben, wenn 1) alle Vorsicht beim Einpöckeln genau beobachtet würde, und 2) wenn man zum Schlachten kein anders, als junges 5 bis 6 jähriges Schlachtvieh, das noch nicht den Pflug gezogen, genommen würde, oder wenn der zu schlachtende Ochse wenigstens zuvor ein Jahr von Arbeit frei, ruhig auf der Weide fett gemacht würde. Ich bin überzeugt, unsere guten Wirthinnen würden uns dann ein eben so gutes Gericht gepöckeltes und geräuchertes Fleisch vorsetzen, als das theuere Hamburger. Beim Einsalzen des Schweinefleisches verfährt man auf gleiche Art. Es erfordert dieß aber mehr Salz, als das Rindfleisch. Beim Einlegen in das Faß streuet man ebenfalls zuerst eine Lage Salz, und dann wird schichtenweise eine Lage wohl mit

Salz abgetriebenes Fleisch darauf gelegt. Unten in dem Fasse legt man den Speck, dann die Schinken, und obenauf die Füsse, die Ohren, Schwanz und Kopf ꝛc.

Das gepöckelte Rindfleisch darf nicht, um gut zu werden, so lange im Pöckel liegen, als das Schweinefleisch. Letzteres bedarf dazu 6 Wochen, wenn es nicht soll geräuchert werden.

In Städten, wo man stets frisches Fleisch haben kann, ist kein Vortheil bei dem Einsalzen; denn man verliert die schönen nährenden Suppen; das Pöckelfleisch schwindet sehr, und es müssen deßwegen, weil es bloß auf den Tisch gegeben wird, größere Stücke gekocht werden, dagegen man mit 2 Pfund frischem Fleisch gewiß weiter reicht, als mit 3 Pfund eingesalzenem. Zudem kann das frische Fleisch mit so vielen Arten Gemüsen und Vorkosten gekocht werden, wobei ein Ansehnliches von Butter oder Schmalz ersparet wird. Ist das Fleisch auch nur etwas fett: so wird davon der mitgetheilte Kohl, die Rüben ꝛc., noch genugsam gefettet. Will man aber gern eine Veränderung haben: so kann man sich zuweilen ein gutes Stück Rindfleisch in Salz mit etwas Salpeter 4 Tage lang legen, man hat dabei nicht allein den Vortheil gutes Fleisch zu genießen, sondern der Verlust, der durch das Schwinden verursacht wird, ist auch nicht so groß, als bei dem, was lange im Pöckel gelegen hat, und das wohl gar, wenn es von den letzten Stücken ist, die in dem Fasse sind, übelschmeckend geworden.

Das Einpöckeln ist nicht das einzige Mittel einen Vorrath von Fleisch aufzubewahren, es kann dieser

Endzweck auch durch das Räuchern erhalten werden. Es dienen dazu fast alle Fleischstücke; wenn man aber wählen und die beßten dazu nehmen will: so sind unstreitig von einem Ochsen Brustkern und Rippenstücke, von einem Schweine aber die Schinken die besten. Ein Rinderbrustkern findet insgemein eingepöckelt mehr Liebhaber, er behält aber geräuchert auch länger seinen guten Geschmack. Wegen der vielen Knochen und Knorpeln läuft dieses Stück leicht an, es ist daher am beßten, es nicht beim Einsalzen ganz unten zu legen, damit es nicht zu lange im Pöckel liegen bleibe.

Bei gelinder Witterung muß man das Fleisch nicht so lange in der Lacke liegen lassen, als bei kalter, sonst würde es leicht angehen und schon vor dem Räuchern einen verdorbenen Geschmack bekommen.

Hingegen muß das Gefrieren des Fleisches sorgfältig verhütet werden, weil im Falle bei dem Begießen die Lacke nicht eindringen kann.

Viele ziehen zum Räuchern eine Holzart der andern vor, besonders wird von einigen viel auf den Rauch von Wachholder gehalten, jedoch pflegt man liebsten das Eichene zu wählen. In Gegenden, wo das Holz nicht theuer ist, gehet dieses wohl an, im entgegengesetzten Falle aber muß man nehmen, was zu bekommen ist. Sägespäne machen auch gute Dienste.

In gänzlicher Ermanglung des Brennholzes, wo man mit Steinkohlen heitzen und brennen muß, bedient man sich des Eichenlaubs oder der Blätter von allen Obstbäumen, die man ein wenig besprengt, wenn sie trocken wären, und deshalb mit einer Flamme brennen würden, faules Holz, ferner Holzspänne ꝛc. und fast

haben letztere den Vorzug, wenigstens im Anfange des Räucherns, da ein starker Rauch gemacht werden muß.

In dem Rauchfange Fleisch zu räuchern, gehet sehr gut an, wo aber eine für Feuersgefahr gut gesicherte Räucherkammer im Hause vorhanden ist, da ist es nicht allein besser zu räuchen, sondern man setzt sich auch keiner Gefahr in Absicht des Feuers aus.

Das Fleisch muß nicht zu lange im Rauche hängen, sonst wird es zu hart, verliert seinen guten Geschmack, wird holzigt oder kraftlos. Indessen kann man die Zeit des Räucherns nicht bestimmen, weil die Beschaffenheit des Rauchfanges, der Räucherkammer, der Menge des Rauches, der Witterung und dergleichen es bald befördern, bald hindern. Man hat kein anderes Mittel dieses zu erfahren, als daß zuweilen nachgesehen wird, ob das Fleisch wohl trocken, aber ja nicht zu hart werde. Besser ist es, wenn das Fleisch nicht allzutrocken ist, denn da kann man sich füglich dadurch helfen, daß man es außer dem Rauchfange, oder in der Vorrathskammer noch abtrocknen lasse. In Westphalen räuchert man das Fleisch nur wenig, und die Würste nur 24 Stunden, oder wenn sie sehr dick sind, 2 Tage. Das Fleisch verwahret man dort alsdann in fest zugespundeten Tonnen, und läßt es darinn bis nach dem Ende des Mai Monats stehen, hernach hängt man es in luftige Zimmer auf. Hier bewahrt man es in festen Rauch-Kammern, wo kein Rauch weiter eingelassen wird, oder in finstern Zimmern, oder in fest verschlossenen Ofenlöchern in Heu eingepackt, wo es auch kühl liegt, und dieses ist hiesigen Landes wohl die beste Aufbewahrungsart.

Die neue Räucherungsmethode nach Böttcher, Sanson, Tillmetz und eigene Erfahrungen ist viel vortheilhafter, denn

1) kann der Räucherungsprozeß in jeder Jahreszeit vorgenommen werden;
2) ist sie sehr wohlfeil und vortheilhaft, da am Gewicht des Fleisches fast nichts verloren gehet;
3) behält das Fleisch seinen Saft, und wird daher viel schmackhafter;
4) ist es dem Verderben viel weniger unterworfen, läßt keine Motten zu, und hält jahrelang aus;
5) bedarf man zur Herstellung des geräucherten Fleisches nur wenige Tage;
6) schrumpft das auf nassem Wege geräucherte Fleisch durchaus nicht ein;
7) wird solches nicht schimlicht, sondern behält die schönste kastanienbraune Farbe.

Diese Räucherung auf nassem Wege geschieht folgender Massen:

Man nehme das Fleisch nach dem Schlachten sogleich aus der Haut, damit es keinen Beigeschmack annimmt, hacke es in beliebige Stücke, wasche diese rein, reibe sie mit Salpeter ein, und lasse sie 4 Stunden lang liegen. Hernach reibe man das Fleisch mit zerdrückten Wachholderbeeren gut ein, bestreue es mit geschnittenen Knoblauch und ganzen Blättern von Rosengranium und Lorbeer, und richte die Stücke genau aneinander in ein eichenes oder steinernes Gefäß.

Zu 50 Pfund Kalbfleisch löse man in der Zwischenzeit 8 Loth Salpeter, 2 Pfund Kochsalz, 4 bis 6 Knoblauchzehen in warmen Regen- oder abgekochtem, Brunnen- oder Quelwasser auf, lasse es kalt werden,

übergieße das Fleisch damit, decke es mit einem Tuche zu, stelle es in ein trockenes Gewölb und lasse es 3 Tage ruhen. Dann beschwere man es mit Steinen oder presse es ein, erhöhe den Druck alle Tage im Sommer bis zum 8ten, im Winter bis zum 12ten, Ochsen- und Schweinfleisch im Winter bis zum 14 — 18, im Sommer bis zum 20 — 24 Tage, an welchen man Stein oder die Presse wegnimmt. 150 Pfund Rind- und Schweinefleisch erfordern 6 Loth Salpeter und 1½ Pfund Kochsalz und die nämlichen Gewürze.

Daß mehrere Tage altes Fleisch nicht so schmackhaft wird versteht sich von selbsten.

Wenn das Fleisch die vorgeschriebene Zeit in der Salzlauge gelegen ist: so nimmt man es heraus, reiniget es von den Knoblauch und Blättern, läßt es abtropfen, aber nicht abtrocknen, richtet es wieder recht genau aneinander in ein neues geruchloses reines Gefäß, oder in das erste vorher gereinigte, wenn man kein anderes hat, gießt nachfolgend beschriebene Ruslauge darüber, rüttelt das Fleisch alle Stunden gut untereinander, legt es 5 — 6 Stunden an einen luftigen Platz zum Abtrocknen, hängt es dann zum völligen trocknen auf, überstreicht es mit einem Pinsel reinem rektifizirten Holzessig und macht beliebigen Gebrauch davon.

Die Ruslauge macht man 2½ Tage vor dem Ausnehmen des Fleisches auf folgende Art: auf 50 Pfund Fleisch stosse man 4 Pfund Glanzrus, auch Kaminpech genannt, klein, übergieße ihn mit 12 bis 15 Maaß Regen- oder abgekochtem Brunnen- oder Flußwasser, bedecke das Gefäß, lasse es 2 Tage sich auflösen, indem diese Lauge öfters umgerührt

wird. Vor Ablauf der letzten 2 Stunden rühre man 6 Pfund Kochsalz darunter und sie ist fertig. Daß man davon nur den reinen Theil nehmen darf, braucht kaum einer Erwähnung. Wenn man das Fleisch länger als 5 — 6 Stunden in dieser Glanzlauge ließ: so würde es am Wohlgeschmack verlieren, man hat also die Zeit eben so genau in Acht zu nehmen, als die Zutharen, auf welche Art man Schinken und Räucherfleische erhält, die den so beliebten Hamburger- und Westphälischen nicht nachstehen, und doch dem Verderben nicht so sehr unterworfen sind.

34. Westphälischer Schinken, Schweinfleisch, Zungen, Ochsenkamm und Speck einzupöckeln.

Hiezu muß man Thimian, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Knoblauch, Wachholbeeren, etwas Saliter und Salz untereinander vermischen, und klein stossen; alsdann reibe man die Stücke, welche man zum Einpöckeln nehmen will, stark ein, lege sie in ein reines Züberl oder Schaff, bestreue den Boden mit dem Gestossenen, lege das Fleisch dicht aneinander darein, beschwere es mit Steinen, in 8 Tagen wende man es um, und lasse es noch 8 Tage liegen. Dann hängt man es 6 Tage in den Rauchfang, aber nur in den gewöhnlichen Rauch, nur des Tages einmal mache man Rauch von Wachholder- (Kronawid-) Holz, nach sechs Tagen hänge man es in die Luft und lasse es so hängen, bis man es braucht. Man kann auch dieses Eingepöckelte, ohne es zu räuchern, (dörren, selchen,) kochen, und gelegentlich davon Gebrauch machen.

35. Geräucherte Fleische gut aufzubewahren.

Mit trockner und wohl ausgesiebter Asche bestreuet man jedes Stück Fleisch, Speck, Schinken, Wurst ꝛc. aber dicht, und legt es so behutsam eins aufs andere in einem wohlverschlossenen dichten Kasten an einen kühlen nur nicht feuchten Ort. Das Fleisch dauert auf diese Art sehr lange, und ist völlig vor den Speckmaden und Milben gesichert. Auch hält der Speck und Schinken seine ganze Weisse, die Asche schadet ihm nichts, und kann vor dem Kochen leicht mit Wasser abgespühlet werden. Zuvor aber, ehe das Fleisch mit Asche bestreuet wird, muß es mit Strohwischen oder Tüchern gut abgewischt werden, damit die Unreinigkeit und Feuchtigkeit nicht daran bleibe.

36. Leichtes Mittel, dem etwas angegangenen Fleisch den fäuligten Geruch und Geschmack zu benehmen.

Wenn im Sommer, besonders bei Gewittern, oder auch zu andern Zeiten das Firmament einen fäuligten Geruch und Geschmack angenommen hat, welchen es auch den Brühen mittheilet: so versuche man folgendes leichte Mittel:

Man lege, wenn das Fleisch beim Kochen zuvor abgeschäumt worden, eine glühende gut ausgebrannte Holzkohle einige Minuten lang in den Topf, und lasse sie darin mitkochen, die Kohlen werden dasjenige Wesen, welches den üblen Geschmack verursachet, an sich ziehen, und sie können hierauf wieder aus der Brühe herausgenommen werden. Findet man,

daß der gute Geschmack noch nicht wieder hergestellet worden: so wiederholet man das Verfahren mit den glühenden Kohlen noch ein Paarmal.

37. Zungen besonders gut zu räuchern.

Man salze die Zungen mit halb Salpeter und halb gemeinem Salz; dann stosse man in einem Mörser Majoran, Basilikum und Thimian, reibe die Zungen recht stark damit ein, und lasse sie so im Salz zehn Tage liegen. Wenn diese Zeit vorbei ist, stecke man die Zungen sammt den Kräutern in weite Rinddärme, binde sie zu, und lasse sie gut räuchern.

38. Fische zu räuchern.

Wenn die Fische geschuppet und aufgemacht sind: so wasche man sie aus etlichen frischen Wassern, damit sie nicht blutig bleiben, dann trockne man sie mit einem Tuche wohl ab, salze sie inwendig recht stark, lege sie in ein reines Geschirr, lasse sie drei Tage lang mit Steinen wohl beschwert liegen, und räuchere sie mit Rauch von faulem Holze und dergl.

39. Vom Brodbacken.

Was den Backofen betrifft (und diese Bemerkung würde bei Anlegung derselben auf dem Lande zu benützen seyn): so muß der Heerd desselben etwas hoch und recht dick seyn, damit er lange Hitze halte und das Brod recht ausbacken könne.

In Absicht des Mehls muß man auch einige Kenntnisse haben, damit man sich nicht allein auf den Müller verlassen darf. Es verstehet sich von selbst, daß man so viel wie möglich von den Getreide-

arten die besten und reinsten zum Mehle nehme, die man erhalten kann.

Wenn man eine gute Sorte Weizen erhalten und selbigen nach der Mühle schicken will: so muß derselbe so viel wie möglich gereinigt und gefegt werden, daß alles Fremde heraus kommt; auch muß er gewaschen werden.

Das Mehl von gewaschenem Weizen hält sich aber nicht so lange, sondern muß gleich gebraucht werden, deshalb muß das Waschen unterlassen werden, wenn das Mehl dauern soll, welches man sich wohl merken muß.

Wenn man verschiedene Sorten Mehl hat: so hängt es von jedem ab, nachdem er weiß oder gröbers Brod verlangt, sie zu vermischen, oder jede besonders zu verbacken. Man bemerkt aber, daß das schwarze Roggenbrod länger dauert, als das weiße. Hat man nun genug Mehl: so kann man zum Backen selbst schreiten. Ich will dazu folgende Anweisung geben, wodurch ein jeder erkennen wird, daß es gute Aufmerksamkeit erfordere, fehlerfreies Brod zu backen.

Des Abends vorher, wenn gebacken werden soll, wird der vom vorigen Backen aufgehobene oder entlehnte weiche oder trockene Sauerteig mit einem Theil des Mehls und laulichem Wasser zu einem weichen Teig geknötet. Er wird sodann in dem Troge mit dem Wasser so genau vermischt, daß nicht die geringsten Klumpen darin bleiben, und dann erst das Mehl darunter geknötet. Man nimmt so viel Wasser dazu, daß so eben der dritte Theil des Mehls hinreicht, besagten dünnen Teig auszuknöten. Wenn das geschehen, wird die Masse mit Mehl bestreuet,

und mit Tüchern zugedeckt, und so läßt man es bis den nächsten Morgen stehen und gähren. Früh Morgens des andern Tages werden die übrigen zwei Drittheile des Mehls durch Zugießen von hinlänglichem lauwarmen Wasser dazu geknötet, dann muß der Teig von einer starken Person tüchtig ohne Aufhören durchgeknötet werden, bis er zähe und lang wird, oder wenn man ihn ziehet, nicht so bald zerreißt, oder wenn man ihn mit reinen Händen anfaßt, nicht mehr klebet. Dann läßt man ihn in dem Backtroge stehen, daß er sich allmählich heben oder gehen kann. Treibt er nun stark oder langsam in die Höhe: so ists ein Zeichen, daß er gerathen werde. Ist der Teig gut aufgegangen: so wird er aufgewirket oder in Brode getheilet; diese werden auf ein Tuch gelegt, daß sie nochmals aufgehen können, und dann erst in den Ofen geschoben, wenn sie zuvor etwas mit Wasser auf der Oberfläche bestrichen worden sind. Da kömmt es nun auf den rechten Grad der Hitze an. In Städten muß man dieses gewöhnlich den Bäckern überlassen. Auf dem Lande bemerkt man, ob das innere Gewölbe des Ofens ganz weiß aussiehet. Andere halten Hobelspäne oder ein dürres Hölzchen an das Gewölbe, oder auf den von Kohlen befreiten Herd. Entzündet sich dieses, oder es entstehen kleine Funken: so ist der Ofen heiß genug. Einige legen etwas Mehl vorn ins Ofenloch; bleibt es weiß: so ist der Ofen nicht heiß genug, wird es schwarz und verbrannt: so ist er zu heiß, wird es aber nur braun: so hat der Ofen die rechte Hitze. Beim Heitzen macht man Anfangs das Feuer tiefer in den Ofen und auf die Seiten, nachher aber wird das Mundloch, wenn

der Ofen beinahe heiß genug ist, durch Hervorziehen der Kohlen, und dadurch, daß man kleingehacktes trockenes Holz darauf wirft, geheizet. Denn eben dadurch wird die Kappe des Ofens mit erhizet. Die Folgen, wenn man es mit der Hitze nicht getroffen hat, sind, daß das Brod bei zu großer Hitze verbrennt, die Gährung aufhöret, und das Brod nicht ausgebacken wird. Ist sie aber zu geringe: so trocknet das Brod mehr aus, als es backet, und wird auch verdorben. Ueberhaupt muß durch das Backen dem Brode der Mehlgeschmack gänzlich benommen und ihm von der Gährung ein säuerlicher Geschmack mitgetheilet werden.

Nachdem die Brode groß oder klein, müßen sie längere oder kürzere Zeit in dem Ofen stehen: denn das läßt sich nicht genau bestimmen, die Erfahrung ist hierinn die beste Lehrmeisterin; schwarzes Brod muß länger in dem Ofen gelassen werden als das weiße. Eben so, wenn der Teig nicht stark genug gewesen, müßen die Brode ebenfalls länger backen. Doch pflegt man zuweilen ein Brod heraus zu ziehen, und siehet nach der Unterrinde, worauf man mit dem Finger klopfet; gibt die Rinde eine Art von Klang, so ist das Brod genug gebacken. Man muß der Gewißheit halber diese Probe öfter wiederholen; denn man darf es auch nicht zu lange in dem Ofen lassen, und wenn es schon nicht braun oder verbrannt ist: so wird es doch inwendig hart und taugt nicht viel zum Essen. So wie die Brode aus dem Ofen kommen, pflegt man sie nochmals mit Wasser oder auch Bier zu überstreichen, um der Oberrinde eine glänzende Farbe zu geben.

Wenn das Brod gar und aus dem Ofen gezogen worden: so muß verhütet werden, daß es nicht sogleich, sondern nach und nach erkalte, zumal im Winter. Man legt sie zu dieser Jahreszeit wohl neben einander, und deckt sie mit einem Tuche zu. Hat man sie aber im Hause oder in dem Sommer, dann können sie auf die Spitze oder auf die eine Seite gestellt werden, damit sie nach und nach gleich geschwinde an allen Seiten abkühlen.

Zum Schluß will ich noch etwas von der Beschaffenheit des Brodes, dessen Mängel und Güte reden, um daraus beurtheilen zu können, ob man gutes Brod erhalten, und woran der Fehler gelegen. Hat die Rinde gleichsam verbrannte Schuppen: so hat der Teig durch den Sauerteig, und daß er zu lange gestanden, zu viel Gährung erhalten. Ist die Rinde ungleich aufgerissen oder zerkerbt: so ist der Sauerteig zu alt gewesen, oder es ist mit allzu warmen Wasser geknötet worden. Ist die Oberrinde zu weich: so ist das Gewölbe des Ofens, und ist die Unterrinde zu weich, dann ist der Heerd nicht genug gehitzt gewesen. Im Gegentheil, wenn die Ober- oder Unterrinde verbrannt ist: so ist entweder der Heerd oder die Kappe zu heiß gewesen. Eine blasse Rinde in nicht immer ein Fehler des Brodes. Man siehet das öfters, wenn das Brod aus dem Ofen kommt, nicht mit Wasser benetzt wird. Oben abgebackenes von der großen Hitze des Gewölbes, und unten abgebackenes von der zu starken Hitze des Heerdes her, oder wenn die Gährung des Teiges durch die Kälte unterbrochen worden; ingleichem, wenn der Teig ohne Sauerteig bloß mit Hefe oder Germe gegohren.

Die dicke Rinde des Brodes rühret daher, wenn es nicht, bevor es in den Ofen geschoben, bestrichen worden ist.

Wenn der Teig zu viel oder zu wenig Zubereitung bekommen hat, oder zum Knöten aufgesottenes und wieder erkaltetes Wasser, Schneewasser oder hartes Wasser genommen, oder die Gährung von der Kälte aufgehalten worden ist, alles dieses verursachet, daß das Brod nicht aufgehet, wie man es nennt, glitschicht wird, und ganz flach aus dem Ofen kommt. Auch ist dies der Fall, wenn es zu übertrieben gegohren, ehe es in den Ofen geschoben wird.

Unausgebackenes teigichtes Brod entstehet aus Mangel guten Sauerteigs, oder von Mehl aus ausgewachsenem Getreid; oder wenn das Mehl nicht fest genug geknötet ist, wenn anstatt des Sauerteigs blos Germe genommen wird.

Um von naß eingefahrenem oder ausgewachsenem Roggen ein noch ziemlich gutes Brod zu backen, muß man das Korn, ehe es in die Mühle kömmt, recht trocknen, sonst gibt es klebriges Mehl, der Teig wird zu flüßig und geht nicht recht auf; das Brod bäckt sich nicht recht aus, und fällt in einen Klumpen zusammen, ist wäßerig und süß, und also der Gesundheit sehr schädlich.

Zum Einsäuren nimmt man weniger Wasser, als bei gutem Mehl, auch etwas mehr Sauerteig und Salz als gewöhnlich. Hat man Gerstenmehl und mischt davon etwas darunter: so ist es desto besser. Den Teig deckt man zu, und läßt ihn an der Wärme wohl gähren, dann arbeite man den Teig recht durch,

bis er steif wird, und lasse ihn recht aufgehen, ehe er in den Ofen kommt, und dann mache man die Brode auch nicht zu groß.

Will man aber von ausgewachsenem Roggen ein noch ziemlich trocknes Brod backen: so lösche man glühende Steine oder Eisenkeile im Teig ab.

Die Krumme des frischen Brodes muß sich nicht zu leicht zerreissen lassen, sonst zeigt es an, daß der Ofen nicht heiß genug gewesen, und das Brod mehr getrocknet als gebacken ist. Auch muß frische Krumme (Schmolle), wenn sie mit den Fingern zusammen gedrückt wird, sich von selbst wieder etwas in die Höhe heben.

Wenn das Brod viele und kleine Löcher hat oder locker ist: so ist es ein Zeichen seiner Güte; sind die Löcher aber groß: so rührt dieß vom Sauerteig her und zeigt, daß der Teig nicht genug durchgearbeitet worden ist.

Sind die Augen gar zu groß und die Rinde zugleich abgebacken: so ist zu viel Wasser genommen worden.

Hat die Krumme zu viel kleine Löcher: so ist der Teig übergegangen oder zu viel Sauerteig genommen worden; hat sie zu wenig oder gar keine: so ist zu wenig Sauerteig genommen worden.

Die Krumme des Brodes muß nicht röthlich aussehen, daran ist theils Schuld, wenn in der Mühle zuviel aufgeschüttet wird, ingleichen, wenn sie zu geschwind gehet, oder beim Einteigen zu heißes Wasser genommen worden ist.

Einen unangenehmen und sauren Geschmack verursacht nasser alter Sauerteig, der nicht aufgefrischt

worden, bitter aber wird das Brod, wenn man zu viel Heffen anstatt des Sauerteigs genommen hat. Auch die Kornwürmer und Maden geben dem Brode einen widerlichen Geschmack, wenn das Korn davon nicht rein gewesen.

Wenn der Teig zu fest gemacht oder zu wenig Wasser dazu genommen worden, das Brod zu früh aus dem Ofen gezogen, oder durch die Kälte mit einem Male abgeschreckt worden ist, so bekömmt es einen teigichten Mehlgeschmack.

Gutes Brod muß nebst seinem eigenen auch einen gewissen geistigen Geschmack haben, der am mehresten von guten reinen Sauerteig, vollkommener Gährung und von dem rechten Zeitpunkt das Brod in den Ofen zu schießen, abhängt. Kümel, Anis, Koriander erhöhen den guten Geschmack.

Dieses Verzeichniß guter und schlechter Beschaffenheit des Brodes könnte mit manchem noch vermehret werden, ich glaube aber, daß jede Wirthin, wenn sie nur diesem genau nachdenkt und es beobachtet, im Stande seyn wird, ein gutes schmackhaftes Brod zu backen.

40. Von Erdäpfeln ein gesundes und wohlfeilers Brod zu backen.

Wohlfeiler wird das Brod, wenn man unter das Mehl fast eben so viel bis zum Aufspringen gesotten, dann auf einem Reibeisen fein geriebene gute Erdäpfel (auch Kartoffel genannt) zur rechten Zeit mischt, und dann statt des gewöhnlichen — ein sogenanntes Kleyenwasser darunter knötet. Dieses

Kleyenwasser vermehrt das Brod erwiesener Massen allein schon um ein Fünftel. Man erhält es, wenn man die Kleyen heiß abbrühet, und es eine kurze Zeit deren Kraft ausziehen läßt. Sie taugen denn doch auch noch zum Viehfutter. Uebrigens wird das Hausbrod durch die Erdäpfel auch schmackhafter und milder.

41. Huzel- oder Klezenbrod.

Man nehme schon geknöteten und aufgegangenen schwarzen Brodteig in eine Schüssel und dazu: gesottene und dann ausgekühlte Klezen, d. i. gedörrte Birnen reingewaschen und ausgelöste Zibeben, Weinbeere, abgehäutete geschnittene Mandeln und Nußkerne, eine angemessene Parthie kleingewiegte Zitronaten, Nelken und Allmodegewürz, wenn es ausdrücklich verlangt wird; zusammen wenigst so viel, als der Teig ist, mische es mitsammen gut ab, mache Weckeln oder Laibeln daraus, walze aus einem andern Teig einen großen Flecken aus, überstreiche ihn mit lauwarmen Wasser, lege den Wecken oder Laib darein, überschlage ihn gänzlich, überstreiche ihn mit Wasser, steche mit einer zweizüngigen Gabel viele Löchelchen lasse es aufgehen, und backe es wie ein anderes Brod schön.

42. Sauerteig zum Brodbacken

erhält man bekanntlich von den Zusammenscharren des Backtroges und zwar in flüßiger oder harter Gestalt. Flüßiger ist dem harten vorzuziehen, weil der harte gerne unschmackhaft wird, wenn man ihn nicht schnell genug wieder braucht. Man kann die flüßige Säuere

leicht vermehren, wenn man sie immer im nämlichen Geschirr, gut zugedeckt aufbehält, und Mehl nachrührt, so oft von ihm etwas verbraucht wird.

43. Kunst ohne kostspielige Vorrichtung auf den Feuerherd viel Holz zu ersparen, und dabei doch bequemer und einfacher als gewöhnlich zu kochen.

Der Mangel an Brennholz, der vorzüglich in allen Ländern, in welchen Künste und Manufakturen blühen, in den neueren Zeiten sehr überhand genommen hat, und der Gedanke, wie sehr dadurch das Loos der niedern Volksklasse verschlimmert werde, gaben den nun seligen Grafen von Rumford die Veranlassung, seine über diesen Gegenstand angestellte Versuche und Beobachtungen bekannt zu machen. Von diesem mit außerordentlichen Fähigkeiten ausgerüstet gewesenen Manne, der mit glühendem Eifer seine Kräfte dem Wohl der Menschheit widmete, und sich durch seine edlen Thaten hauptsächlich in Bayern ein ewiges Denkmal errichtet hat, von diesem Manne ist zu erwarten, daß seine dießfallsigen Bemühungen nicht fruchtlos ausfallen würden. Seine Versuche und Beobachtungen über Feuerhitze und Holzersparung verdienen unstreitig allgemein verbreitet zu werden.

Obschon durch Unwissenheit und Sorglosigkeit bei Behandlung der Feuerhitze eine große Holz-Verschwendung in allen Ländern entsteht, so gibt es doch, nach der richtigen Meinung des Grafen v. Rumford, nur sehr Wenige, die das richtige Verhältniß dieser großen Verschwendung kennen. Nach seinen Unter-

suchungen glaubt er annehmen zu müssen, daß in vielen Fällen von acht Theilen Brennmaterialien sieben Theile unnütz verschwendet werden. Bei dieser Behauptung, die er zwar durch mehrere Versuche klar bewiesen hat, ist jedoch zu bemerken, daß er hauptsächlich auf die Methode bei freiem Feuer zu kochen, Rücksicht genommen habe; denn, wenn ein Gefäß über einem offnen Feuer steht, so kann nur ein kleiner Theil von der in den Feuerstrahlen befindlichen Hitze in das Gefäß übergehen; und das Gefäß der einzige Widerstand ist, und die Hitze nicht von einem andern Körper auf's neue auf das Gefäß zurückwirken kann, so zertheilt sich die Wärme, wegen ihrer außerordentlichen Leichtigkeit gar geschwind in die Luft, und geht durch den Rauchfang verloren. Wenn aber durch dergleichen Gründe wirklich Etwas bewiesen wird: so ist dadurch doch mancher Leser noch nicht überzeugt. Dem Grafen von Rumford war deßwegen an einer solchen Ueberzeugung sehr viel daran gelegen, und da die ökonomischen Einrichtungen verschiedener größern öffentlichen Anstalten, z. B. des militärischen Arbeitshauses und der Militär-Akademie in München unter seiner Direktion standen: so hatte er da die beste Gelegenheit, praktische und unumstößliche Beweise von seiner Behauptung zu geben. Die hierüber angestellten Versuche wurden allemal im Großen ausgeführt, und unter veränderten Umständen oft wiederholt.

Erster Versuch.

Ein in der Küche des militärischen Arbeitshauses zu München eingemauerter kupferner Kessel, der oben 22 und unten 19½ rheinländische Zoll Weite, im

Durchschnitte 24 Zoll Tiefe, und 15 bayer'sche Pfund an Gewicht hatte, wurde mit 95 bayer'schen Maaß Wasser, die 187 bayer'sche Pfund wogen, angefüllt. Dieß Wasser hatte eine Wärme von 58 Graden nach der Fahrentheit'schen Skale. Unter dem Kessel wurde mit trockenem Buchenholz Feuer angemacht, das Wasser damit zum Kochen gebracht, und zwei Stunden lang darin erhalten. Der Erfolg war nachstehender:

Das Wasser zum Kochen zu bringen, erforderte an Zeit .	1 Stunde 1 Min.
Das Wasser im Kochen zu erhalten, dauerte	2 „ 0 „
Dauer der Zeit	3 Stunden 1 Min.
Das Wasser zum Kochen zu bringen, brauchte man Holz . . .	2 Pfund.
Das Wasser zwei Stunden kochend zu erhalten	2½ Pfund.
Menge des Holzverbrauchs . .	13½ Pfund.

Zweiter Versuch.

Eben derselbe Kessel mit eben so viel Wasser bei demselben Wärmgrade wurde in die benachbarte Küche des Baron von Schwachheim gebracht, und auf einen Dreifuß gesetzt. Hier wurde ebenfalls mit Buchenholz, jedoch so holzsparend als möglich, das Wasser zum Kochen gebracht und zwei Stunden lang darin erhalten. Der Erfolg war nachstehender:

Das Wasser zum Kochen zu bringen, erforderte an Zeit .	1 Stunde 31 Min.
Das Wasser kochend zu erhalten, dauerte	2 „ 0 „
	3 Stunden 31 Min.

Das Wasser kochend zu machen, erforderte Holz	45 Pfund.
Das Wasser zwei Stunden kochend zu erhalten	17½ Pfund.
Menge des Holzverbrauchs . . .	62½ Pfund.

Da bei diesen beiden Versuchen der Kessel die Menge des Wassers, der Wärmegrad desselben zu Anfange der Versuche, die Dauer des Kochens, kurz, alles völlig gleich war, so ist es wohl ausgemacht, daß die Menge des dabei verbrauchten Holzes die verhältnißmäßigen Vortheile der verschiedenen Behandlungsart des Feuers deutlich ins Licht stellte. Die Verschiedenheit des Holzverbrauches ist auffallend groß. Beim ersten Versuch sind nämlich 13½ Pfund, und beim zweiten 62½ Pfund, also 49 Pfund mehr als beim ersten verbraucht worden. Man sieht also, wie außerordentlich groß die Holz-Verschwendung auf der einen Seite sey, und wie viel man auf der andern Seite durch eine kluge Benutzungsart der Feuer-Hitze ersparen könne.

Aber so groß auch die Ersparung an Brennholz bei dem ersten angeführten Versuche scheinen mag, so ergibt sich doch aus den weitern Versuchen des Grafen von Rumford, daß die Ersparniß noch weiter getrieben werden könne. Denn beim zweiten Versuche gab man sich alle Mühe, dem Holze die vortheilhafteste Lage zu verschaffen, da sonst hierauf gewöhnlichermassen nicht geachtet, und die Holzverschwendung durch die Nachläßigkeit des Gesindes sehr vermehrt wird. In gut gebauten, verschlossenen Feuerheerden kann die rechte Stelle für die Feuerung

nicht verfehlt werden. Denn da sie überall von einer Mauer umgeben ist, so kann die Ungewißheit derer, die das Feuer unterhalten, nicht die Holzverschwendung veranlassen, wie es bei einem offenen Feuer der Fall ist; und dieß gewiß kein geringer Vortheil dieser Feuerheerde.

Dritter Versuch.

Eine große kupferne Pfanne oder Kasserole, oben am Durchmesser $11\frac{1}{4}$, unten $10\frac{3}{4}$ Zoll tief, welche 4 Maaß Wasser faßte und $7\frac{5}{16}$ Pfund wog, wurde bei der Temperatur von 58 fahrenheit'schen Graden in ein gemauertes Kesselloch gestellt; es wurde mit 4 Zoll langen Stücken Buchenholz Feuer angezündet, um das Wasser zum Kochen zu bringen, und zwei Stunden lang darinnen zu erhalten. Das Resultat dieses Versuches war folgendes:

Das Wasser zum Kochen zu bringen, wurde erfordert an Zeit	— Stunde	12 Min.
Das Wasser kochend zu erhalten	2 „	0 „
Dauer der Zeit . . .	2 Stunden	12 Min.
An Holz wurde erfordert, um das Wasser in's Kochen zu bringen . .	1 Pfund.	
Und um es zwei Stunden lang kochend zu erhalten	$\frac{3}{4}$ Pfund.	
Gesammter Gebrauch an Holz . .	$1\frac{3}{4}$ Pfund.	

Vierter Versuch.

Dieser Versuch wurde mit eben dieser Kasserole auf einem Dreifuß wiederholt, und der Erfolg war folgender:

An Zeit wurde erfordert, um das Wasser in's Kochen zu bringen	— Stunde	28 Min.
Und es zwei Stunden lang kochend zu erhalten	2 „	0 Min.
Dauer an Zeit	2 Stunden	28 Min.
An Holz war erforderlich, um das Wasser in's Kochen zu bringen	6	Pfund.
Um es zwei Stunden lang kochend zu erhalten	$5\frac{1}{2}$	Pfund.
Sämmtlicher Holzverbrauch . . .	$11\frac{1}{2}$	Pfund.

Im letzten Versuche ist also, um die nämliche Menge Wasser in's Kochen zu bringen, und selbiges wie im dritten Versuche zu erhalten, $9\frac{3}{4}$ Pfund Holz mehr verbraucht worden.

Die Verschiedenheit der Resultate im dritten und vierten Versuche ist ziemlich nahe, und bestätigt auf's Neue, daß das Kochen über einem offenen Feuer fast fünfmal so viel Holz erfordert, als wenn das Feuer in einem verschlossenen Herde unter rechter Benutzung seiner Kräfte verbrannt wird.

Doch ist hiebei zu bemerken, daß die aus dem zweiten und vierten Versuche bewiesene Holzverschwendung das wahre Verhältniß an Verlust der Brennmaterialien nicht genau angibt, weil das Feuer mit weit größerer Sorgfalt und Aufmerksamkeit unterhalten wurde, als es nach der gemachten Bemerkung gewöhnlich geschieht. Vielmehr ist die Holzverschwendung bei offenem Feuern noch weit größer.

Nach verschiedenen Berechnungen des Grafen von Rumford, die er mit großer Genauigkeit über den Holzverbrauch in mehreren Privatküchen gemacht hat, scheint es, daß zum wenigsten neun Zehntheile des darin verbrauchten Holzes erspart werden könnten, wenn man, statt über offenem Feuer zu kochen, die Verbesserungen einführte, die er in den unter seiner Aufsicht erbauten Küchen eingeführt hat.

Um die Suppe in der Küche des Münchner-Arbeitshauses zu kochen, mußte das Feuer fünf Stunden lang unterhalten werden, indem die daselbst gewöhnliche Suppenart über drei Stunden kochen mußte, wenn sie ganz gut seyn sollte.

Die dazu gebräuchliche Feuerung war trockenes Buchenholz, wovon man zu 1000 Portionen Suppe 300 bayerische Pfund brauchte, welche 43 Kreuzer kosten. Folglich kommt für eine Portion Suppe an Feuerungskosten $\frac{1}{23}$ Kreuzer.

Würden die 1000 Portionen Suppe in Privatküchen gekocht, und man nehme an, daß jene 1000 Menschen in Familien von 5 Personen getheilt wären, so würde dieß 200 Familien ausmachen. Da nun in jener öffentlichen Küche für 1000 Personen zu kochen 300 Pfund Holz erfordert wurden, so würden diese unter 200 Familien vertheilt, täglich auf jede $7\frac{1}{2}$ Pfund betragen. Nach dieser Berechnung müßte also eine bayer'sche Klafter Buchenholz, die 2200 bayer'sche Pfund wiege, zum Kochen für eine Familie von 5 Personen 1466 Tage, oder 4 Jahre 6 Tage hinreichen. Aber nach den genauesten Untersuchungen über den wahren Holzverbrauch in Privatfamilien, beim Kochen über offenem Feuer, wie es noch allgemein gebräuchlich

ist, ergibt sich, daß fünf Portionen gute Erbsensuppe kaum bei weniger als 15 Pfund trockenem Buchenholz bereitet werden können; folglich würde eine Klafter von solchem Holze anstatt für eine Familie von 5 Personen zur täglichen Bereitung einer Suppe vier Jahre hinreichen, kaum 5 Monate hinreichend seyn.

Hieraus ergibt sich ganz deutlich, daß der Holzverbrauch in den Küchen der Privat-Familien sich zu dem Holzverbrauche in der Küche des Münchner-Arbeitshauses bei Bereitung von ein und ebenderselben Menge von Erbsensuppe verhalte, wie 16 zu 1.

Hierbei muß man jedoch bemerken, daß der Unterschied in der Menge des Holzverbrauchs nicht blos in der Verschiedenheit der beiden Methoden, die Feuerhitze zu behandeln, seinen Grund habe; denn außer den Wirkungen, die durch eine zweckmäßige Anordnung der Feuerherde hervorgebracht werden, erfordert eben dieselbe Anordnung weniger Feuerung, je größer die auf einmal zu bereitende Menge der Speisen und je größer der Kessel ist; daher ist die Holzersparung, die durch das Kochen im Großen bewirkt wird, sehr beträchtlich.

So einleuchtend und bekannt der Nutzen des eben beschriebenen Rumford'schen Feuerungs-Systems ist: so wird es doch äußerst selten benützt. Ich habe nach vielen fruchtlosen Versuchen gefunden, daß nur solche Ersparungen allgemein eingeführt werden können, welche den Köchinen selbst bequemer sind. Dieses kann geschehen durch den neuen Kochherd mit einer Platte von Guß- oder geschlagenem Eisen. Dieser Kochherd kann aus jedem gewöhnlichen Herd hergestellt werden, und zwar auf folgende Art:

Man kaufe sich eine 2 — 3 Fuß lange, 2 — 2½ Fuß breite Platte, je nachdem man viel oder wenig zu kochen hat, lasse nach dieser Proportion eine 10 Zoll dicke Oeffnung in den Herd ausbrechen, und diese neu ausmauern. Diese Oeffnung muß unten um einige Zolle enger werden als oben, weil sich oben das Feuer überall zertheilen muß. Ueber dem Ofenloch wird ein Ofenthürl von 8 Zoll Höhe, und 12 Zoll Breite angebracht. Ist dieses fest gemacht, so mache man den Kanal zum Abzug des Rauches, damit dieser in den Rauchfang abziehen kann, lege dann die Platte darauf, und vermauere alle Öffnungen nur nicht die des Rauchkanals, und der Kochofen ist fertig. Zu bemerken ist, daß die Feuerspielung unter der Platte nur 10 Zoll hoch, und oben dem alten Herd gleich seyn muß. Hat man noch dazu kupferne Kochgeschirre mit breitem Boden: so muß die Ersparung gegen die gewöhnliche Art wenigst ⅓tel Holz und eine halbe Stunde an der Zeit betragen. Auf einer Platte von 2½ Fuß Länge und 2 Fuß Breite kann man für 30 — 40 Personen sehr rein und bequem kochen. Dieser Herd kann nicht genug empfohlen werden.

44. Von der Holzersparung im Ofen.

Unsere gewöhnlichen Stubenöfen haben die allgemeinen Fehler, daß sie im Innern durchaus nur eine einzige Höhlung von dem Aschenherd bis zu der Decke des Ofens haben. Das Ofenloch zum Einheizen ist mit dem Herde gleich, welches öfters zu großem Schaden übermäßig groß ist. In der mittlern Höhe des Ofens ist das Rauchloch angebracht. Hierdurch entstehet der Nachtheil, daß, sobald das eingelegte Hol

angezündet wird, und das Feuer stark zu brennen anfängt, die Spitze der Flamme, welche die größte Hitze enthält, mehrentheils zu den Ofenlöchern herausfährt, und so der mehrste Theil der Hitze verloren geht. Hat man hingegen einen Zirkulirofen von Gußeisen, oder einen mit einem eisernen Plättchen von etwa 14 bis 18 Zoll in Quadrat, so ist man diesem Verluste der Hitze nicht ausgesetzt; denn die Wärme darin wird vermittelst der Züge so lange herumgeführet, bis der Rauch, oder die durch den Ofen und das Feuer streichende Luft beinahe wieder erkaltet ist.

Zu unserer Feuerung bedienen wir uns gewöhnlich sechserlei Holzarten, als:

Buchenholz,	wovon	der	Haufen	11695	Pfund	wiegt,
Eichenholz,	"	"	"	13000	"	"
Birken,	"	"	"	11868	"	"
Elsen,	"	"	"	11060	"	"
Kiehnen,	"	"	"	11280	"	"
" Stock,	"	"	"	7562	"	"

Von diesen verschiedenen Holzarten wurden von jeder 10 Pfund genommen, und der neue Ofen-geheitzet, zuvor aber der Grad der Wärme im Zimmer genau angemerkt.

Das Holz wurde jedesmal auf zweimal eingelegt, und ehe das Feuer in dem Ofen angezündet worden, ein Thermometer in das Zimmer an den Ofen gestellt. Nachdem alle Holzarten auf diese Weise versucht worden: so fand sich, daß von den 10 Pfunden Buchenholz die Hitze auf 41 Grad gestiegen war, und dasselbe 45 Minuten gebrannt hatte,

Eichenholz	39	Grad	50	Minuten.
Birken	36	"	38	"

Elsen	40	Grad	35	Minuten.
Kiehnen	38	„	45	„
„ Stock	45	„	50	„
Buchenholz	42	„	40	„

Rechnet man nun aus, was 10 Pfund Holz von jeder Sorte kosten, und nimmt den Preis derselben nebst dem dadurch erhaltenen Grade der Hitze zusammen: so ergibt sich, daß Kiehnstock-Holz nicht allein das wohlfeilste, sondern auch das vortheilhafteste zum Brennen in dem Ofen sey. Nach diesem folget das Buchenholz, dann das Elsen-, dann das Eichen-, nach diesem das Kiehn-, und zuletzt das Birkenholz.

Gemeiniglich glaubt man, daß das Holz, welches die mehresten Kohlen gebe, auch am besten hitze. Dieses zu erfahren, nehme man ebenfalls von obigen sechs Holzarten, von jedem 10 Pfund, verbrenne diese in dem Ofen, und bemerke genau die Zeit, wann das Holz verbrannt, und der Ofen fest zugemacht worden war.

Steinkohlen und Torf habe ich auch in dieser Absicht versucht, allein noch habe ich nicht gefunden, daß sie einen Vorzug vor dem Holze hätten. In einem eisernen Ofen glaube ich indessen allerdings, daß diese Feuerung von Torf und Steinkohlen wohlfeiler, als vom Holze sey.

45. Vom Bleichen der Leinwand und Baumwolle.

Bei dem Bleichen kommt vieles auf die Beschaffenheit des Wassers an, daher muß man bemühet seyn, ehe man diese Arbeit vornimmt, zuerst den Ort zu finden, wo gutes, klares und weiches Wasser zu haben

ist; denn das harte, und mit fremden Theilen vermischte Wasser taugt durchaus nicht dazu. Wir sehen es täglich, welchen Vorzug die Leinwand hat, die an Orten gebleicht wurde, wo gutes Wasser zu haben ist, gegen diejenigen, welche mit hartem Wasser gebleicht worden. Nicht allein, daß die gut gebleichte Leinwand ein besseres und weißeres Ansehen hat; sondern sie ist auch weit geschickter zur Annehmung schöner Farben.

Das Bleichen bestehet eigentlich in der Befreiung der Leinwand von aller Farbe. Da es aber schwer hält, diese davon abzusondern; so bedienet man sich öfters verschiedener Mittel, diesen Endzweck desto eher zu erreichen. Es wird dabei folgender Gestalt verfahren: Wenn die Leinwand recht schön werden soll, so wird Roggenmehl mit Wasser vermischt, lauwarm gemacht, und hierein die rohe Leinwand 48 Stunden lang eingeweicht, dann wird das Mehl und der damit verbundene Schmutz der Leinwand durch Auswinden und Klopfen mit reinem Wasser wieder fortgeschafft. Die zweite damit vorzunehmende Arbeit ist das Klopfen derselben, das heißt: man verfertigt von Potasche, Kalk und Wasser eine scharfe Lauge, worin die Leinwand drei bis vier Tage eingeweicht wird. Diese Beitze bringt die schleimigten und färbenden Theile aus der Leinwand größtentheils heraus. Nach diesen vorhergegangenen Arbeiten wird endlich die Bleich selbst angefangen. Hier nun kömmt, wie schon gesagt, besonders viel auf gutes, weiches und klares Wasser an. Man wähle dazu einen großen ebenen, mit Gras bewachsenen, ganz freien und nahe am Wasser gelegenen Platz. Auf diesen wird die Leinwand ausgebreitet,

und durch hin und wieder angenäheten Schleifen an den Erdboden mit Pflocken befestiget. Die Leinwand wird dann öfters mit Schaufeln oder Gießkannen naß gemacht. Bei dem Verdünsten des Wassers ziehen Luft und Sonne die noch zurückgebliebenen Farben dann vollends aus. Es gehen wohl 6 bis 9 Wochen vorüber, ehe die Leinwand ihre völlige Weiße erhält, unterdessen aber befördert das nochmalige Klopfen, welches man zuweilen auch während dem Bleichen wiederholet, und daß man die Leinwand täglich einmal umkehret, und also immer eine andere Seite der Luft zuwendet, die Arbeit ungemein.

Wenn die Leinwand von der Bleiche genommen worden ist: so folgt darauf eine Hauptarbeit, nämlich die Säuerung. Hierdurch wird die durch das Wasser und durch die Lauge in die Leinwand gerathene oder schon darin befindlich gewesene Erde herausgebracht. Diese wegzuschaffen ist die Säuerung nöthig; denn wenn die Erde in der Leinwand zurück bleibt, so wird sie dadurch sehr mürbe, und hält nicht lange. Man bedient sich hiezu an den mehresten Orten der sauren Milch. Die gebleichte Leinwand wird nämlich in einen Bottig oder Zuber, nachdem man viel oder wenig hat, gelegt, die saure Milch darauf gegossen, und so lange mit Füßen getreten, bis die Leinwand völlig naß und durchdrungen ist. Wenn sie auf diese Art nach einer kurzen Zeit durchgearbeitet ist, und die saure Milch oder andere gelinde Säure alle die kalkichte Erde an sich gezogen und aufgelöst hat: so wird die Leinwand zum Beschluß in Fluß-, und hernach in Seifenwasser ausgewaschen, um die Säure, den Schmutz und alle andern fremden Theile völlig wieder heraus zu bringen.

Man pflegt sie nach diesem noch einmal auf die Bleiche zu bringen, hernach zu trocknen, und zuletzt durch Stärkwasser zu ziehen.

46. Nöthige Regeln, die dem Färben verschiedener Zeuge vorangehen müßen.

1.) Wenn etwas Fett in den Farbekessel, der Wolle oder dem Zeuge, welches gefärbt werden soll, vorhanden ist, so schlägt die Farbe um, und geräth nicht. Es ist daher schlechterdings nöthig, daß alles vom Fette gereiniget werde. Dieß ist besonders bei der Wolle deßhalb zu bemerken, weil sie von Natur nicht allein Fettigkeit bei sich führt, sondern auch bei dem Kämmen Oel gebraucht werden muß, um sie klar zu machen und zum Spinnen vorzubereiten. Seife ist das bekannte Mittel, welches sich sowohl mit dem Fett, als mit dem Wasser vereiniget, und eben damit verursacht, daß das Fett in Wasser aufgelöst wird, da es sonst demselben widerstrebt. Zu merken ist, daß dazu kein siedend heißes Wasser genommen werden darf, weil sonst das Fett in die Wolle eingebrühet wird, und dann gar nicht mehr herausgebracht werden könne.

2.) Eben so sorgfältig muß man aber auch dahin sehen, daß die Seife rein wieder ausgewaschen werde, weil sie der Farbe eben sowohl widerstehet, als das Fett, und das um so mehr, weil sie mit dem in der Wolle befindlichen Fett verbunden ist, auch selbst Fett zur Grundlage hat.

3.) Je lockerer und weicher die Wolle ist, desto besser nimmt sie die Farbe an, dagegen das stachlichte Haar sich sehr schwer färben läßt. Man wird also

hierauf Bedacht nehmen, und zu dem, zum Färben bestimmten wollenen Garne gute Wolle nehmen müßen, damit man ein schön gefärbtes Zeug erhalte.

4.) Bei dem Kochen der Farbe entstehet jedesmal oben ein Schaum, welchen die Färber die Blume zu nennen pflegen. Dieser ist eine Unreinigkeit und muß sorgfältig abgeschäumt werden, weil, wo er sich ansetzt, die Farbe nicht angreift, und mithin das Zeug fleckig wird.

5) Wenn ein Feuerbrand in der Farbenbrühe gelöscht wird: so fällt die Farbe zurück, und sondert sich von dem Wasser. Man muß also den Farbekessel beobachten, damit nichts hinein falle. In den anhaltenden abergläubischen Zeiten nannte man so etwas Hexerei; jetzt weiß man, daß es ganz natürlich zugeht. Wenn indeß ein solcher Unfall vorgegangen ist; so hat man nicht nöthig, bei einem Hexenbanner Hülfe zu suchen: man braucht nur für einen Groschen Vitriol oder fein gestossenes Operment dazu zu schüten: so ist das Uebel gehoben.

6.) Alle Farbenbrühe muß von den Spänen oder Kräutern abgeklärt werden; denn wenn ein Blatt oder dergleichen sich an das Garn oder Zeug anlegt: so ist es leicht zu begreifen, daß auf dem Flecke die Farbe nicht angreifen kann, und folglich Flecke entstehen müßen.

7.) Soll das Zeug eine Farbe erhalten: so darf sich nichts Fremdes damit vermischen oder daran legen. Da nun das nasse Zeug den Staub und was sonst herumfliegt, eben durch die Näsfe leicht anziehet und festhält; so ist sehr natürlich, daß auch der Ort, wo man das gewaschene und gefärbte Garn oder Zeug

zum Trocknen aufhängt, von Staub, Spinngeweben und dergleichen Dingen rein gehalten werde, damit nichts auffliege und die Farbe beschmutze.

8.) Kalk und Lauge haben die Eigenschaft, daß sie die rothe Farbe verdunkeln und in Braun verwandeln. Man muß sich also hüten, daß von dieser Beize nicht zu viel Farbe genommen, auch die wollenen Zeuge nicht zu lange darin gelassen und umgedreht werden.

9.) Eben so hat Kalk und Lauge die Eigenschaft, daß die Wolle dadurch mürbe gemacht und ganz aufgelöset wird, wenn sie damit gekocht wird. Man hüte sich also vor Schaden.

10.) Man muß das Zeug, welches gefärbt werden soll, mit der Farbenbrühe nicht gleich auf Einmal durchkochen lassen, sondern etliche Male herausnehmen und auskühlen, ehe es zum Kochen kommt; alsdann fällt die Farbe viel besser an.

11.) Wenn man Salmiak zur Farbenbrühe thut: so hat man davon den Vortheil, daß das Zeug nicht leicht fleckigt wird.

47. Vom Färben.

Violett. Man nimmt auf ein Pfund Seide, Wolle oder Leinen 8 Loth reinen Fernambuck, 12 Loth Blauholz und 4 Loth Alaun, weicht es 24 Stunden im Flußwasser ein, läßt es darauf eine halbe Stunde gelinde kochen, nimmt es vom Feuer und läßt es stehen. Indeß füllt man einen andern Kessel mit 10 Quart Wasser, thut 5 Loth weißen Weinstein und 1 Loth Salzburger Vitriol dazu, wendet das Zeug hierin wohl um, und läßt es eine halbe Stunde kochen, spült es

sodann und läßt es trocken werden. Nun wird die Brühe der Farbe des ersten Kessels abgeklärt, scharf heiß gemacht, und 2 Loth Färberpotasche dazu gethan. Hierin wird das Zeug wieder wohl umgewandt und eine Viertelstunde gelinde gekocht; dann nimmt man es vom Feuer, läßt es noch eine Stunde zugedeckt stehen, worauf man es herausnimmt, in frischem Wasser auswäscht, und zum Trocknen an einen Ort aufhängt wo die Sonne nicht hinscheint.

Grün. Auf ein Pfund Garn nimmt man 8 Loth Blauholz und ein halbes Loth Grünspan und weicht jedes besonders eine Nacht in Wasser ein. Dann kocht man ein halbes Pfund Scharte in 8 Maaß Wasser eine Stunde lang, nimmt die Scharte heraus, thut 2 Loth Färberpotasche zu der Brühe, und das Garn hinein, wendet es tüchtig herum, läßt es eine Viertelstunde kochen, spült es aus und läßt es fast trocken werden. Dann läßt man das Blauholz in seiner eigenen Brühe eine halbe Stunde kochen, klärt die Brühe ab, thut den eingeweichten Grünspan hinzu, wendet das Garn darin wohl um, läßt es eine Viertelstunde darin liegen, spült und trocknet es hernach: so ist es fertig.

Zitronengelb. Auf ein Pfund Seide, Leinen oder Wolle nimmt man ein Pfund gelbe Fernambuck-Späne, weicht sie 24 Stunden in acht Quart Wasser ein, läßt es dann eine Stunde gelinde kochen, thut 6 Loth Allaun und 6 Loth weißen Weinstein dazu, läßt es eine Stunde lang stehen, klärt die Brühe ab, wendet das Zeug in derselben wohl um, und läßt es eine Stunde damit kochen. Dann wird das Zeug gespület und getrocknet. Indeß werden in einem reinen Kessel

noch 6 Quart Wasser und eine Handvoll Gurcume gethan, das Zeug darin wohl umgewandt, und eine halbe Stunde damit gekocht. Dann nimmt man es vom Feuer und läßt es noch zwei Stunden zugedeckt stehen, spület, ringet und trocknet es.

Ponceau. (Ponso.) Man nimmt 2 Loth Fernambuck und läßt denselben in einer halben Maaß Flußwasser über Nacht weichen, alsdann so lange kochen, bis es um ein Paar Finger breit eingekocht ist. Nun werden auf ein Loth Fernambuck 3 Messerspitzen Allaun und 9 Messerspitzen feiner Zucker geschüttet, und wenn es schäumet, nimmt man es vom Feuer, thut die Seide hinein, und läßt sie eine gute Weile darin liegen. Erst scheint sie nur rosenroth, je länger man sie aber in der Farbe liegen läßt, und je öfter man sie eintaucht, desto dunkler wird die Farbe, bis sie endlich die ächte Ponsofarbe erhält. Will man aber Purpurfarbe haben: so darf man nur zu der oben beschriebenen Farbe etwas Potasche thun, und darin aufkochen lassen.

Carmesinroth. Zu einem Pfunde Leinwand oder Leinengarn nimmt man 4 Loth Allaun, 4 Loth Weinstein, und eine Handvoll Weitzenkleie. Damit kocht man die Leinwand eine halbe Stunde, nimmt sie dann heraus, gießt reines Wasser in einen Kessel, und wirft darein ein Loth Cochenille und ein Loth weiße Stärke; hiemit wird das Zeug eine Stunde lang gekocht, dann herausgenommen und ausgespület.

Roth zu färben. Auf ein Pfund Leinwand oder Garn werden 18 Loth Fernambuckholz genommen, in einen Beutel gebunden, und eine Nacht in reinem Wasser eingeweicht. Den nächsten Tag kocht man das Holz in dem Beutel eine Stunde lang, alsdann wirft

man 4 Loth Alaun dazu. Wenn selbiger zerschmolzen ist, und die Farbe recht stark kochet: so nimmt man sie vom Feuer, legt das Leinenzeug hinein, ziehet es etliche Mal auf, läßt es dann mit der Farbe erkalten, spület es rein und trocknet es.

Blau zu färben. Auf zwei Pfund Leinenzeug nimmt man acht Loth Brasilienspäne, läßt diese eine Stunde lang kochen, thut alsdann zwei Loth Grünspan hinein, und rührt es wohl untereinander. Wenn man die Farbe von dem Feuer abgenommen hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt die Farbe damit kalt werden; alsdann nimmt man sie heraus, und läßt sie trocknen. Die Farbe wird hernach wieder siedend heiß gemacht, und wie vorher gebraucht, bis die Leinwand oder das Garn die beliebige Farbe angenommen hat.

Hellblau färbt man auf folgende Art: Vier Pfund Leinwand werden mit 4 Loth Alaun und hinlänglichem Wasser erst gebeizet oder eine Stunde lang gekocht. Wenn es kalt ist, wird es ausgespült und getrocknet. Zur Farbe nimmt man 1 Loth Indigo, stößt denselben ganz fein, schüttet ihn in ein Glas, gießt darauf 2 Loth Vitriolöl dazu, und rühret es wohl untereinander. Dieses läßt man 24 Stunden stehen. Hierauf setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf; wenn es kocht, gießt man den aufgelösten Indigo hinein, und wenn er einige Mal damit aufgekocht hat, legt man die Leinwand hinein, und läßt sie eine halbe Stunde damit kochen. Der Vitriolöl muß nicht mit einem Male, sondern nach und nach vorsichtig auf den Indigo gegossen werden, sonst erhitzet es sich zu sehr, zersprenget das Glas oder spritzt heraus, und

kann Schaden thun, wenn es in's Gesicht oder auf die Kleider spritzet. Eben so pflegt man auch gern das Herumspritzen zu vermeiden, wenn diese Mischung nur nach und nach in den Kessel gegossen wird.

Orangengelb. Man verfertiget von gut gesiebter Asche eine Lauge, und gießt selbe durch ein Tuch. In dieser Lauge weicht man auf ein Pfund Leinengarn oder Zeug 2 Pfund Orlean, und zwei und ein halb Loth Alaun, beides zusammen klein gestossen, eine Nacht ein. Am folgenden Tage setzt man die Lauge mit der Farbe und Alaun in einen Kessel auf, und läßt alles unter öftern Umrühren nur eine halbe Stunde lang kochen; alsdann thut man das graue, vorher ausgekochte Garn oder Leinwand in die Farbe mit der Lauge, läßt es wieder eine halbe Stunde kochen, und ziehet unterdessen das Zeug öfters in die Höhe, damit es sich nicht ansetze. Dann hängt man es in einem Waschhaus auf.

Auf jedes Pfund Zeug kocht man ein halb Pfund schwarze Seife, gießt diese kochend über das Garn, und läßt es damit kalt werden, darauf wird es recht rein ausgespült, und getrocknet. Gelblichtes Garn oder Leinen wird schöner gelb, soll es aber dunkler werden, so nimmt man auf ein Pfund Zeug 3 Loth Orlean. Verlangt man die Farbe recht dauerhaft: so setzt man noch 2 Loth Potasche dazu, das also gelb gefärbte Zeug wäscht man nur lauwarm mit Ochsengalle; und unter die Stärke, womit es gestärkt wird, thut man etwas aufgeweichten Orlean. Hat man aber Zeug, welches weiß und gelb ist, so wäscht man es nur mit lauwarmen Fluß-Wasser und Ochsengalle, und spület es rein aus.

Seide schwarz zu färben. Auf ein Pfund nimmt man 2 Loth weißen Weinstein und eben so viel Kupferwasser, gießt Flußwasser darüber und läßt es eine Viertelstunde lang kochen, legt die Seide hinein, daß sie von der Farbe völlig bedeckt ist, und wenn sie ganz durchgezogen ist, wird sie aufgehangen. Hierauf nimmt man etliche Loth Gelbholz, weicht es über Nacht ein, bindet dann die Späne in einen leinenen Beutel, kocht sie noch eine Viertelstunde in dem Wasser, worin sie über Nacht geweicht, thut endlich die Seide hinein, läßt sie noch eine Viertelstunde kochen, nimmt sie heraus, ziehet sie durch guten Essig, und gibt ihr die gehörige Apperatur.

Seide blau zu färben. Man füllt ein Gefäß mit einem Eimer Wasser, wirft eine Handvoll Steinkalk, 2 Pfund Indig und ein Pfund Potasche hinein, und läßt es so lange vor sich selbst kochen, bis es völlig aufgelöst ist. Unterdessen setzt man auch ein anderes Gefäß über's Feuer, worin zwei Pfund Krapp, zwei Pfund Weizenkleien und eben so viel Pothsche sind, und läßt es gelinde aufkochen. Endlich läßt man beide Gefäße durch ein Haarsieb in eines zusammenlaufen, setzt es wieder an die heiße Stelle, und rühret es alle zwei Stunden um. Fängt nun der Indig zu fließen und gelblich zu scheinen, so ist er gut. Sollte die Farbe noch nicht stark genug seyn, so muß man noch ein Pfund 8 Loth Krapp, 8 Loth Potasche und 2 Händevoll Weizenkleien in reinem Wasser aufsieden lassen, und durch das Haarsieb zur obigen Farbe seihen. Hätte die Farbe von der Potasche allenfalls zu viel Fettigkeit erhalten, so darf man nur einige Händevoll Weizenkleien in einem Säckchen in diese Farbe hängen.

Sollte, wie bisweilen geschieht, die Seide die Farbe nicht annehmen: so darf man nur ein wenig Salpeter in die Farbe thun, und darin zergehen lassen.

Das ächte türkische Roth auf Baumwolle und Leinen. Man weiche zur Probe vier Loth von gesponnenen baumwollenen Garn in einen irdenen Gefäß 14 Tage lang in Fischthran ein, während der Zeit drücke man es oft doch ohne das Gespinnste in Unordnung zu bringen, zusammen, und zuletzt winde man den Fischthran heraus, um es in ein Wasser zu bringen, worin vier Loth Sodasalz aufgelöst sind. In dieser Lauge kocht man das Garn eine Viertelstunde lang; das Fett wird vom Salze zu einer milchichten Seife, und man wäscht davon das Garn in kaltem Wasser rein; alsdann setze man eine Brühe von einem Loth Alaun, einem halben Loth Sumach und einem halben Loth zerstossenen Galläpfeln an, welche man im Wasser abgekocht hat. Dieses ist die Beitze für den Grund. Wenn diese durchgeseihte Beitze zu sieden anfängt: so wendet man das auf dem Stabe hängende Garn eine Stunde lang darein, und nun läßt man das Feuer ausgehen, und das Garn noch 12 Stunden lang in der kalten Kesselbeitze liegen; und wenn es nach Verlauf dieser Zeit mit der Beitze gesättigt ist, so kann es im Schatten auf einer Stange getrocknet, und den folgenden Tag ausgespület werden. Nunmehr wirft man ein Loth von der zerschnittenen und zerstossenen Krappwurzel in heißes Wasser, läßt es aufsieden und verhindert den farbigen Bodensatz, daß er nicht an das Garn ansetzt, dadurch, daß man die Wurzel gepulvert in einem leinenen Säckchen in den Kessel hängt. Noch feuchte wird das auszuwindende Garn in diese

Farbe gehängt, und es siede darin bei schwachem Feuer 10 Minuten. Mit dieser Brühe hängt man das darin kalt gewordene Garn in die Luft zum Trocknen, da man es im Wasser ausspühlt. Dieses lebhafte rothe Garn, welches man häufig zum Zeichnen der Hauswäsche und untergemengten Leinenzeuge anwendet, hält alle Proben des türkischen Garns und des heißen Seifenwassers, so wie dergleichen Garn in einer kalten Aschenlauge noch eine lebhaftere Röthe annimmt.

Scharlach roth zu färben, läßt man das Pfund gebleichte Garn in einer Lauge von 6 Loth Potasche kochen nnd auswinden, in einer aus drei und ein Viertel Loth gestossenen Galläpfeln gekochten, doch wieder kalt gewordenen Brühe vier und zwanzig Stunden beitzen, und mit der Beitze trocken werden. Zuletzt kocht man dieses Garn in einem Alaunwasser von sieben und einem halben Loth Alaun, wozu man die Farbe von fünf halben Lothen Fernambuck, nebst 3 Loth Zinnsolution (diese macht die dauerhaftesten Farben) gießt. In dieser Mischung wird das Garn gekocht.

Aschgrau. Zu einem Pfund Leinen nimmt man ein Loth Galläpfel und ein Loth Weinstein; hiemit läßt man das Zeug eine halbe Stunde lang kochen. Dann nimmt man es heraus, und wirft noch vier Loth gestossenen Vitriol dazu, läßt alles eine gute Viertelstunde hindurch kochen, wirft darauf das Zeug hinein, und läßt es abermals so lange sieden. Soll es dunkler werden, so läßt man es länger sieden, als wenn es heller seyn soll. Zu bemerken ist, daß das Zeug öfters aufgezogen werden muß, damit es sich nicht ansetze, doch muß man nicht mehr Wasser nehmen, als nöthig ist, das Zeug gehörig naß zu machen, damit die Farbe

nicht zu dünn werde. Zuletzt wird das Garn oder Leinen recht rein gespühlt, aufgehangen und getrocknet.

Braun. Zu einem Pfund Leinwand oder Garn nimmt man ein Loth gestossene Galläpfel, und vier Loth Krapp, setzt beides zusammen mit Fluß-Wasser in einem Kessel auf; sobald es kochet, legt man das Zeug hinein, und läßt es eine Stunde mitkochen. Alsdann nimmt man das Zeug heraus, und wirft acht Loth grünen Vitriol in die Farbe, läßt es abermals damit kochen, und legt das Zeug wieder hinein. Hiemit muß es nun eine halbe Stunde sieden; soll es aber dunkel werden, kann man es wohl eine ganze Stunde kochen lassen. Will man es recht hell haben: so nimmt man nur drei Loth Vitriol zu vier Pfund Zeug; und verlangt man es noch heller: so thut man etliche Messerspitzen voll Cremor Tartari hinzu. Uebrigens verfährt man mit dem Waschen und Trocknen, wie bei den andern Farben. Ueberhaupt ist noch bei allen Farben zu bemerken, daß, wenn die Zeuge gebeizet werden, man sie oft umrühren müße.

48. Apperatur für seidene Zeuge.

Die Apperatur der seidenen Zeuge, die man auf vorbeschriebene Art gefärbt hat, geschieht: Zu einem halben Pfunde Zeug muß man etwa zwei Löffelvoll trockenem Gumitragant einweichen. Es werden aber wohl zwei Tage erfordert, ehe er aufgelöst und klar ist. Man drückt sodann den aufgelösten Gummi durch ein Läppchen, bestreicht das Zeug damit und läßt es liegen, bis es trocken ist. Dann ziehet man es noch einmal langsam und recht gleich, und wendet es alle Tage um, bis es recht trocken ist, wodurch es seinen

hinlänglichen Glanz erhält. Geglättet braucht es nicht zu werden; wäre es aber ein Zeug mit Blumen: so muß er mit der Bürste aufgeputzt werden.

49. Zu erkennen, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt sind, oder ob sie verschießen.

Alle Farben nebst ihren Schattirungen müßen nicht nur ein lebhaftes frisches Ansehen, sondern auch die erforderliche und feste Dauer haben. Unächte Farben fallen gemeinlich viel schöner ins Auge als ächte; erstere aber verlieren bald ihre Schönheit.

Man hat zweierlei Mittel die Aechtheit der Farbe zu prüfen, ein natürliches und ein künstliches. Die natürliche Farbenprobe besteht darin, daß man das gefärbte Zeug der Luft, dem Regen und dem Sonnenschein aussetzt. Hält die Farbe zwölf Tage darin aus, ohne sich zu verändern: so ist sie ächt; wird aber durch dieses natürliche Mittel während dieser Zeit eine merkliche Veränderung verursacht, so ist sie unächt.

Die künstliche Farbenprobe ist nach Verschiedenheit der Farben dreifach. 1) Die Farbe für Carmosin, Scharlach, Leibfarbe, Violet, Ponso, Pfirsichblühte, die verschiedenen Gattungen von Blau und andere mit diesen verwandte Farben, geschieht mit Allaun. Man läßt ein halb Loth Alaun in einem Topfe mit einer Maaß Wasser kochen, thut dann das Probstück von der gefärbten Waare dazu; von wollenen Garn nimmt man ungefähr ein Quentchen, und von Tuch ein viereckigtes Stückchen etwa zwei Finger breit. Dieses muß ungefähr noch fünf Minuten kochen, worauf man es in reinem Wasser auswäscht. 2) Gelb, Grün, Zimmetbraun und ähnliche Farben werden mit Seife probirt;

man läßt ungefähr 2 Quentchen geschabte Seife in einer Maaß Wasser kochen, und verfährt wie bei einer Alaunprobe. 3) Für alle Farben die ins Gelbe fallen, nimmt man Weinstein und verfährt wie bei den vorigen Proben.

50. Vom Stärkemachen.

Stärke gebraucht man zum Steifen der Wäsche, zu Backwerk, zu Suppen, zur Verdichtung vieler Farben, zu Kleister, zu Oblaten, zu Puder und andern Dingen. Sie wird aus vielen mehlartigen Samen, besonders aus Weizen bereitet; auch kann sie aus Hülsenfrüchten, Kastanien, Kartoffeln, und aus vielen andern Früchten verfertiget werden. Indessen aber behält doch die Stärke aus dem Weitzen den Vorzug.

Ich kenne viele Wirthinen, die sich ihren Vorrath Stärke im Kleinen allein machen, deßwegen glaube ich, wird eine kurze Anleitung dazu hier nicht am unrechten Orte stehen. Ich habe zwar nicht den Vorsatz, hier weitläufig anzuführen, wie diese Stärke fabrikenmäßig verfertiget werde. Indessen, da der größte Theil einer solchen Fabrik darin bestehet, daß die von der Stärke übrig gebliebene Treber, das Sauerwasser und die übrigen sich dabei erzeugten Unreinigkeiten zur Schweinemast angewendet werden können: so will ich doch die Verfahrungsart beschreiben. Wenn man diese weiß: so wird es eben so leicht seyn, Stärke im Kleinen als in großen Quantitäten zu bereiten.

Ehe die Arbeit angefangen wird, muß man guten Weitzen haben, denn auf der Güte desselben beruhet die Schönheit der Stärke. Man wähle also dazu grosskörnigen dünnhülsigen reinen Weitzen, der, wenn man

es erfahren kann, nicht in Thälern, sondern auf Höhen gewonnen, und der auch nicht mit Schafmist gedünget ist.

Wer viele Stärke verfertigen will, der muß zuförderst sehen, daß er gutes Fluß- oder anderes weiches Wasser dazu haben kann: denn der Mangel desselben ist die Ursache, warum nicht an allen Orten gute Stärke kann gemacht werden. Fängt man die Arbeit an: soll man zuerst den Weitzen wohl sieben, damit aller Staub wegkomme. Dann schüttet man ihn in Siebe, deren Löcher so klein sind, daß sie ihn nicht durchlassen; mit dem Sieben taucht man ihn in Wasser, und wäscht ihn durch stetes Umrühren vollends ab. Den so zubereiteten Weitzen wendet man nun entweder so in ganzen Körnern oder geschrotet zur Stärke an. Im letzteren Falle muß der Weitzen, ehe er zur Mühle kommt, erst wieder getrocknet werden. Das von der Mühle zurückerhaltene Weitzenschrott wird dann in genugsamen kaltem Wasser eingeweicht. Es muß aber sorgfältig dahin gesehen werden, daß keine Klumpen darin bleiben; daher muß es so lange mit großen Rührkellen oder Stöcken bearbeitet werden, bis man nicht auch den kleinsten Klumpen mehr entdecken kann. Am besten ist es, dieses in kleinen Portionen in andern Gefäßen zu verrichten, und so nach und nach in den Maischbottig hinein zu gießen, worin zuvor schon etwas Wasser gegossen seyn muß, damit der Maisch sich nicht ansetze. Nimmt man aber den ganzen Weitzen, so wird derselbe sogleich nach der Wäsche in den Einweichbottig geschüttet, und so weit mit Wasser begossen, bis etwas darüber stehet; er wird alsdann ebenfalls fleißig durch-

einander gerühret, damit er sich an keinem Ort zusammensetze.

Es sey nun geschrottener Weitzen oder Weitzen in Körnern: so bleibt alles ruhig stehen; in der Zeit geht eine Gährung vor sich, die nach Beschaffenheit der Jahreszeit und der Witterung 5, 6, 8, 12 Tage und mehr oder weniger dauert, denn die Zeit kann keiner bestimmen, daher muß derjenige, der die Stärke verfertiget, wohl acht haben, und das Gut öfters probiren, ob es gar ist. Dieses wird auf folgende Art erkannt: wenn obenauf ein gelblich sogenanntes Sauerwasser erscheint, so nimmt man eine Handvoll Maisch aus dem Bottich, und urtheilet aus den Trebern, ob dieselben, wenn man sie dreimal in frisches Wasser getaucht und ausgepreßt hat, keine weiße Feuchtigkeit mehr von sich geben.

Dann schreitet man zur Abscheidung der Stärke von den Hülsen. Zu diesem Ende wird der eingeweichte Weitzen oder Schrott in einen etwa eine und eine halbe Elle langen Sack, und in ein mit drei Füssen versehenes Tretfaß gethan, worin in dem Boden ein oder mehrere Löcher gebohret sind. Dann steigt eine Person mit blossen aber reinen Füßen darauf, tritt den Sack allenthalben hin und her, kehret ihn auch zuweilen um, wodurch die Stärke mit dem Wasser zugleich ausgepreßt wird, und beides läuft am Ende durch die Löcher des Bodens in das untergesetzte Faß sogleich heraus, oder man steckt einen Zapfen in die Zapflöcher, und läßt es nun vor der Zeit abfließen. Dieses dauert sehr lange, bis das herausgetretene Wasser klar herauskommt. Unterdessen wird beim jedesmaligen Treten Wasser in den Sack gegossen.

Es verstehet sich aber, daß vor jedem Aufguß von frischem Wasser das Loch des Tretfasses muß zugestopft werden. Wenn dann der ganze Sack wieder genugsam getreten ist, so wird er erst wieder geöffnet, und die ausgetretene Stärke und Wasser wieder abgelassen, und so fährt man fort bis das Wasser nicht mehr milchigt, sondern oben klar aus dem Tretsack kommt. Dann wird der Sack von den Trebern entlediget, und mit neuem Weitzen oder Schrot gefüllt, und eben so verfahren, bis alles ausgetreten ist.

Das sämmtlich ausgetretene Stärkwasser wird nun durch ein Haarsieb in eine Absüßwanne gegossen, und wenn diese nicht voll geworden, mit Wasser voll gemacht. Diese Absüßwanne kann zur Bequemlichkeit von den Seiten verschiedene Zapflöcher eines über den andern haben. Man läßt das Stärkwasser 24 Stunden stehen; indessen sondert sich die Stärke von dem Sauerwasser und setzt sich zu Boden. Man öffnet dann einen Zapfen nach dem andern, und läßt das Wasser ablaufen; um aber die Stärke völlig auszusüßen, wird von Neuem Wasser aufgegossen, und mit Krücken aufgerühret, und durch ein Haarsieb in eine andere Wanne gegossen, worin man die Stärke sich wieder setzen läßt. Nachdem man hierauf das Wasser von der Stärke wieder abgegossen, wird diese Arbeit noch einigemal wiederholet.

Nachdem nun endlich zum Letztenmal Wasser aufgegossen und alles fleißig durcheinander gerühret ist, läßt man alles Stärkwasser ruhig stehen, damit es sich setzen kann. Die reinere und schwerere Stärke wird sich zu Boden setzen, und ein leichter graulichter Mehlschlamm sich länger im Wasser schwimmend aufhalten,

ſetzt ſich aber doch endlich etliche Querfinger hoch auf die Stärke zu Boden.

Wenn nun hievon das Waſſer gänzlich abgelaſſen worden iſt, ſo wird dieſe letzte graue Stärke ſorgfältig oben abgeſchöpft, und mit einem Flederwiſch rein abgekehret, bis die gute Stärke fein, rein und weiß übrig bleibt. Das geſchöpfte graue Weſen kann man hernach in einen Sack thun, zwiſchen 2 Bretter legen, dieſe mit Gewicht beſchweren, daß die Feuchtigkeit auspreßt, das in dem Sack zurückgebliebene aber abtrocknen, und als ſchlechte Stärke aufbewahren. Oder man wiederholet die Waſchung damit, wie mit der Stärke, und bei dem letztenmale ſondert man die daraus abgeſchiedene Stärke ab, und den Schlamm gebraucht man ebenfalls, wie die Treber, zum Viehfutter.

Das Ausſtechen und Trocknen der Stärke iſt die letzte Arbeit. Um ſie vor dem Abſchneiden von den mehreſten Feuchtigkeiten zu befreien, nimmt man ein öfter zuſammen gelegtes leinenes oder wollenes Tuch, legt es auf die in der Wanne auf den Boden befindliche Stärke, und drückt es feſt darauf mit den Händen an. Dieſes wird faſt alles Waſſer ausziehen, wenn man es öfters abnimmt, ſtark ausringt, und immer wieder auflegt, bis es nicht mehr feucht wird. Dann werden mit einem Meſſer aus dem Bodenſatz immer vier handbreite Stücke ausgeſchnitten, dieſe legt man, vor Staub und Regen wohl verwahrt, auf den Boden zum trocknen auf reine Leinwand, und beſchwert ſie noch mit Ziegeln; ſodann werden ſie nach einigen Tagen zu fernern Trocknen auf die Kante gelegt, damit ſie von der Luft beſtrichen werden können. So bleiben ſie ſtehen, bis ſie eine Rinde von der Dicke eines Meſſerrückens

bekommen, welche sich leicht auflösen läßt; dann schabt man die schmutzige Oberrinde ab, die, wenn sie gut getrocknet ist, zu Puder gebraucht wird. Unterdessen muß man die Stärke sowohl vor Regen als vor großer Sonnenhitze verwahren, weil sie davon gelblich wird, und in kleine Stücke zerfällt.

Zuletzt bricht man die gereinigte Stärke in Stücke und trocknet sie auf Horden an der Luft, oder auf einem nicht zu heißen Ofen oder Herd.

51. Nützliche Regeln, nach welchen man immer sehr gutes Bier brauen kann.

Eines der ersten und nothwendigsten Stücke beim Bierbrauen ist allerdings das Wasser; man hat vorzüglich darauf zu sehen, weil es für die Güte und Haltbarkeit des Biers gar sehr entscheidet.

Brunnen- oder mineralische Wasser sind zur Bereitung eines guten Biers nicht geschickt; je alkalischer die Wasser sind, oder je weniger ein saures, ein salpeterichtes oder anderes Mittelsalz in ihnen anzutreffen ist, je geschickter sind sie zu diesem Endzwecke.

Die gewöhnlichen und sicheren Kennzeichen eines zum Bierbrauen geschickten Wassers sind:

1) wenn die Quellen, aus denen sie entspringen, im Winter nicht zugefrieren, und das Wasser im Sommer bei der Quelle recht frisch ist; 2) wenn es recht klar und helle ist; 3) wenn die Seife darin stark schäumet, und sich leicht auflöst; 4) wenn das gekochte Wasser an den Seiten und dem Boden des Gefäßes wenig oder gar nichts ansetzt; 5) wenn das Fleisch, auch die Erbsen, die man darin kocht, bald weich wer-

den; 6) wenn Zitronensaft, Scheidewasser, distillirter Essig das Wasser schäumen machen; 7) wenn das Wasser Menschen und Vieh wohl bekömmt, und stark auf den Urin treibt; 8) wenn gute Grassorten an den Ränden der Bäche recht munter wachsen. Diese und andere Merkmale lassen uns das zum Bierbrauen brauchbare Wasser erkennen.

Die Güte des Getreides macht einen zweiten wichtigen Gegenstand beim Bierbrauen aus, indem die Nachläßigkeit hiebei ihrem widrigen Einfluß auf das ganze Braugeschäft ausbreitet. Man muß sich also vor schlechter Gerste, welche mit Käfern oder Unkrautsamen vermischt ist, hüten, oder keine solche, die lange auf dem Felde gelegen, und Schaden von vielem Regenwetter gelitten, oder zweiwüchsig und flachkörnig sey, zum Bierbrauen anwenden.

Eine dritte beim Bierbrauen nothwendige Regel ist: Weder in den heißen Sommertagen, noch bei strenger Kälte im Winter Malz zu machen, sondern dieses Geschäft im Frühling und im Herbste zu verrichten, denn das bei großer Wärme gemachte Malz überwächst sich sehr geschwinde, und das aus diesem Malze gebraute Bier hat wenige Kraft, und wird bald sauer; die strenge Kälte im Winter hindert den guten Erfolg beim Malzmachen, weil das Keimen zu lange aufgehalten, und das Malz alsdann nicht so bald und gut, oder gleich wächst, wenn man die Malztennen nicht auf eine oder die andere Art etwas erwärmen kann.

Ferner ist es eine Hauptregel, daß man besonders bei warmer Witterung, der zum Aufquellen eingeweichten Gerste öfters frisches Wasser gebe, weil das Wasser sonst warm, und so zu sagen, stinkend, und der

Gerste oder dem Malze nachtheilig wird. Zweitens darf die Gerste nicht zu lange weichen; denn weicht die Gerste gar zu viel, so treibt sie den Graskeim zu geschwinde, macht ein unkräftiges Malz und schlechtes Bier. (Sie hat genug geweicht, wenn man mit den eingeweichten Körnern auf ein Brett wie mit Kreide schreiben kann.)

Beim Wachsen der Gerste oder des Malzes muß man sehr viele Vorsicht anwenden, weil dieses Eines der wichtigsten Geschäfte beim Bierbrauen ist; die Grundregel dabei ist: Das Malz muß weder zu wenig, noch zu viel wachsen; hierauf muß man allen Fleiß anwenden, den dieses ist eine Hauptarbeit; wendet man hierbei nicht allen Fleiß an, so zerhitzt und verbittert manches Korn, und manches bleibt aus mit Wachsen. Wenn man die Keimung zu geschwinde aufhält, so wird die Absicht, die Verdünnung der schleimigten Materie, nur unvollkommen erreicht. Man muß darauf sehen, daß alle Wurzeln gut wachsen; aber ja keine Samenkeime treiben, sonst wird es bitter und gibt keine süße zum Gähren geschickte Würze; das hervorgebrochene Samenkeimchen ist eines säuerlichen Geschmacks, und die im Korne angegangene Gährung ist aus einer süßen eine sauere geworden; und diese wenige Säuere ist vermögend, das ganze Bier anzustecken, daß es vor dem Sauerwerden nicht verwahrt werden kann.

Die beträchtlichsten Fehler, so viele bei'm Malzmachen begehen, und die man schlechterdings zu vermeiden suchen sollte, sind folgende: 1) läßt man das Malz nicht vorher etwas abtrocknen, oder abwelken, sondern bringt dasselbe zu feucht auf die Dörre; 2) ist die Hitze des Dörrofens öfters zu stark oder zu jählings

3) unterläßt man das fleißige Wenden; und 4) wird daſſelbe durch die zu große Hitze gar zu ſtark und ungleich gedörrt, und manches beinahe verbrennt.

Aus dieſen Fehlern entſtehet nun folgender Schaden: Wenn das Malz zu naß auf die Dörre gebracht wird, ſo entgehen ihm nicht nur viele Kräfte, ſondern der durch die Hitze hervorgebrachte Dampf verurſacht daß das Malz einen unangenehmen Geſchmack bekommt; ja, es wird bisweilen dumpfig oder gar ſauer, ſo, daß ſich ein ſolches Malz nicht lange aufbewahren läßt, und man in der Gefahr ſtehet, ein ſaures Bier zu erhalten.

Eben ſo ſchädlich iſt es, und das beſte Malz kann verdorben werden, wenn daſſelbe auf einmal zu jähling erhitzt wird: den die Schale ſchrumpft zuſammen, die Feuchtigkeit wird zurück gehalten, und der Kern wird ſeiner Kraft und Süßigkeit beraubt; man erhält nunmehr ein ſchlechtes, ungeſundes, trübes, und einen widerlichen, verbrannten Geſchmack habendes Bier.

Wird das Malz nicht fleißig gewendet, ſo, daß ſich die Dünſte oder Feuchtigkeiten geſchwinder abſondern können, ſo wird es nicht gleichförmig getrocknet; und es iſt daher allzeit nöthig, daß das Malz vorher an der Luft gehörig abtrockne, ehe es auf die Dörre gebracht wird.

Endlich iſt das ſtarke Dörren des Malzes ebenfalls ſchädlich, und eben dasjenige was man ſorgfältig vermeiden muß. Die mehreſten Brauer aber haben das Vorurtheil, daß ein dichtes und ſchwarzbraunes Bier auch zugleich ein fettes und ſtarkes Bier ſey, welches aber gerade das Gegentheil iſt, weil das Malz ſeiner beſten Kräfte dadurch beraubt worden.

Auch die Zurichtung und das Schrotten des Malzes ist von mehrerer Wichtigkeit, als viele glauben; weil auch dadurch, wenn es nicht auf die gehörige Art geschieht, Nachtheil beim Biere entstehen kann. Will man hierbei recht verfahren, so muß das Malz ehe es in die Mühle geschafft wird, vorher von allen Unreinigkeiten, besonders den ausgewachsenen Keimen, sorgfältig befreiet werden. Um nun das Verstieben in der Mühle zu verhüten, so muß das Malz den Abend vorher, ehe dasselbe geschrottet werden soll, etwas angefeuchtet worden seyn. Endlich muß es weder zu grob, noch zu fein gemahlen, folglich nicht in Mehl sondern in gröblichen Schrott verwandelt werden. Im ersten Falle kann sonst die Kraft nicht genug ausgezogen werden, und es bliebe ein Theil in den Trebern; im andern Falle würde das Bier immer trübe bleiben, und sich nicht setzen. Auch den Fehler des Klarschrottens haben viele Brauer in Schutz genommen, und behaupten mit einer Amtsmine, daß das Bier stärker werde, wenn das Malz recht klein geschrotten worden.

Sowohl die Chemie, als auch die tägliche Erfahrung lehren es, daß eine Einweichung irgend eines Pflanzengewächses in warmes, aber nicht in kochendes Wasser, im Stande ist, alle nützliche und edle Theile derselben auszuziehen. Es ist ferner bekannt, daß wenn man siedendes Wasser auf das Schrott gießt, solches in einen Mehlbrei verwandelt wird, mithin die Vermischung des Wassers mit dem Schrotte nicht wenig das Ausziehen der geistigen Theile hindert. Eben so nothwendig ist es, daß man lauwarmes eingemischtes Gut ein, bis höchstens zwei Stunden zugedeckt in Ruhe stehen lasse. Viele Brauer behaupten auch hier das

Gegentheil, den sie sagen: Wenn das Wasser gleich kochend auf den Schrott komme, so zöge dasselbe die Kräfte besser aus, und wenn man den Maisch länger als zwei Stunden in Ruhe ließe, so würde das Bier stärker. Die Schädlichkeit des ersten Punktes habe ich vorher schon bemerkt, und was den zweiten anbetrifft, so muß ich bemerken, daß ein bis zwei Stunden vollkommen hinreichend sind, die geistigen und öllgten Theile zu entbinden, eine kürzere Zeit kann solches nicht vollkommen verrichten, und eine längere schließt die erdigten Theile zu sehr auf, und dadurch wird eine nicht zu verhindernde Säure verursacht. Bei den übrigen folgenden mechanischen, jedem Brauknecht bekannten Geschäften, werde ich mich nicht aufhalten; sondern lieber bei den wichtigsten Geschäften, welche nützlich oder schädlich werden können, stehen bleiben, und nunmehr die schädlichen Wirkungen des zu weit getriebenen Biersiedens bemerken. —

Das Kochen des Bieres erfordert Behutsamkeit. Die mehresten Brauer lassen das Bier viele Stunden kochen, und nicht etwa deßwegen weil sie durch vernünftig angestellte Versuche von dem Vortheile des langen und heftigen Siedens überzeugt wären: sondern weil sie es so erlernt haben, folglich auch für gut befinden. Die guten Menschen bedenken, oder begreifen nicht, daß ein langes und heftiges Kochen dem Biere die Kräfte raube, daß es die geistigen Theile verflüchtige und zerstreue, und dem Biere schädliche Eigenschaften mittheile, die sich durch eine zähe Schleimigkeit sattsam offenbaren. Man hat zwar wegen der Zeit des Bierkochens einige allgemeine Regeln, die jedoch unsicher sind, weil das Wasser so man hierzu erwählt, das starke

oder schwache Dörren des Malzes die Merkmale zweideutig machen. Soviel hat indessen Richtigkeit, daß, je stärker die Biere sind, je weniger Zeit erfordert das Kochen. Die meisten Brauer glauben, daß, wenn der Hopfen zu Grunde geht, oder das Malz sich auseinander gibt, die Flüßigkeit trübe und endlich wieder helle wird, es Zeit sey, mit dem Kochen aufzuhören; allein diese Merkmale sind, wie gesagt, nicht zuverläßig, weil sie von veränderlichen Nebenumständen abhängen. Will man übrigens hierin gerne etwas Gewisses haben, so wird man nicht leicht fehlen, wenn man die Zeit des Siedens bei starken Bieren auf eine halbe Stunde, bei schwächern aber auf drei Viertel, höchstens eine Stunde bestimmt; jedoch, unter dem ausdrücklichen Vorbehalte, das Kochen bei gelindem Feuer zu verrichten, und das Bier ganz langsam kochen, auch in den Kessel wiederum etwas abkühlen zu lassen, weil ein heftiges Kochen dem Biere die Kräfte rauben, ja derer selbst beim Ausgießen des kochenden Bieres gar viele ausdünsten würden.

Alles dieses beobachten sehr viele Brauer nicht; sondern sie lassen das Bier, wie gedacht, sehr lange, und beinahe ein Paar Stunden kochen, und ohne dasselbe nachher in der Pfanne etwas abkühlen zu lassen, so schlägt man solches vielmehr im Kochen heraus.

Da die Gährung des Bieres unter allen Geschäften beim Bierbrauen Eines der vornehmsten ist, ohne dessen rechte Bearbeitung, auch aus dem besten Malze, dennoch kein gutes Bier verfertiget werden kann, und in ihr doch der Grund liegt, warum man an sehr vielen Orten ein schlechtes Bier, auch bei gutem Wasser und Getreide, brauet; so will ich hier in aller Kürze

der Vorsichten, so dabei unnachläßig zu beobachten sind, gedenken.

Die Hauptregeln so bei diesem Geschäfte schlechterdings zu beobachten sind, bestehen in folgenden: 1) dürfen die Hefen dem Biere weder zu früh noch zu spät, sondern, wenn das Bier noch milchwarm ist, gegeben, und gut damit vermischt werden; 2) müßen die Hefen allzeit frisch und von der nämlichen Art Bier seyn, wo sie zur Gährung gebraucht werden sollen; das heißt: Braunbierhefen zum Braunbiere, und Weißbierhefen zum Weißbiere; 3) die zu brauchende Quantität Hefen zu einem Gebräude hängt theils von ihrer Güte, theils auch von der Jahreszeit mit ab; denn im Sommer hat man nicht so viel nöthig, als im Winter; 4) wenn das Bier gut gähren soll, so muß man ihm den Zugang der Luft nicht gänzlich benehmen, sondern das Gefäß nur mit einer groben Leinwand bedecken; und da viele geistige Theile verfliegen, wenn das Gährungsgefäß sehr viel Oberfläche hat, so ist es vortheilhafter, die Gährung nicht in den Gährungsbottigen oder Gährkufen beendigen, sondern auf den Tonnen, welche gewöhnlich kleine Oeffnungen haben, vollenden zu lassen; 5) jede Gährung verlangt Ruhe, mithin ist die Stöhrung der Ruhe ein Mittel, die zu starke Gährung zu unterbrechen; 6) muß man das Bier blos die Weingährung erfahren lassen, und diese erfordert nur einen mäßigen Grad der Wärme, viel verursacht eine zu heftige Gährung, so, daß Alles untereinander geht, und daher sehr viele geistige Theile davon fliegen; in großer Kälte aber entstehet keine oder wenige Gährung; 7) auf die geistige Gährung erfolgt unmittelbar die saure Gährung. Es ist also nothwendig, die Gährung

zur rechten Zeit aufzuhalten, oder die Weingährung nicht den höchsten Grad ihrer Vollkommenheit erreichen zu lassen, weil diese Gährung, dessen ohngeachtet, in den verstopften Tonnen ganz langsam fortgeht; und wie ein solches Bier, dessen Gährung nicht gänzlich geendiget ist, in der Stärke und dem geistigem Wesen zunimmt, so wird es im Gegentheile sauer, wenn die geistige Gährung ganz zu Ende gekommen ist; 8) die beste Zeit also, die Gährung aufzuhalten, ist, wenn sie abzunehmen anfängt, oder die Rinde der auf den Spundlöchern der Tonnen befindlichen Hefen sich nicht mehr bewegt, alsdann sind die Tonnen fester zu verspünden; 9) so kann man endlich eine zu heftige Gährung durch das Rütteln der Tonnen, oder durch Begießung mit kaltem Wasser aufhalten; durch Erwärmung und den Zusatz von etwas frischer Hefen aber kann eine zu geringe Gährung verbessert oder verstopft werden.

Es ist auch nöthig, Etwas von Kochung des Hopfens zu gedenken: denn auch in diesem Stücke verfahren die mehresten Brauer nach ihrer alten, gewöhnlichen Art, und wider die auf Vernunft und Erfahrung sich gründenden Sätze. —

Die Chemie lehrt, daß eine gewisse Menge Wassers auch nur eine gewisse Menge Salz auflöst, obschon eben dieses Wasser noch eine andere Art Salz auflösen würde. Ferner das flüchtige Salze, wenn die Flüßigkeiten, worin sie sich befinden, in offenen Gefäßen einer starken Hitze ausgesetzt werden, sich nach und nach zerstreuen und verfliegen; endlich, daß die Theile der leichten und dünnen Oele gleichfalls durch die Gewalt des Feuers, durch eben dieses Hilfsmittel theils

vermindert, theils zähe, brandig und harzig gemacht werden. Die Bestandtheile des Hopfens sind ein flüchtiges Salz, ein leichtes und dünnes, ein fettes und dichtes Oel, erdigte und wässerigte Theile. Um das Sauerwerden des Bieres zu verhüten, und ihm zugleich eine angenehme Bitterkeit zu verschaffen, setzt man demselben Hopfen zu. Das Salz, das leichte und dünne Oel, sind ohne Zweifel die Stücke, die man braucht, mithin bedürfen auch nur diese aufgelöst zu werden.

Aus obigen auf Vernunft und Erfahrung beruhenden Sätzen, läßt sich der Schluß machen: daß die Menge der Flüßigkeit mit der Menge des Hopfens, dessen Salz sie auflösen soll, in richtigem Verhältnisse stehen müße, weil die größere Menge des Hopfens doch vergeblich angebracht wäre; daß man den Hopfen weder zu lange, noch zu stark kochen müße, weil im entgegengesetzten Falle das flüchtige Salz und die balsamischen Oele, die wir behalten wollen, und die dem Biere die Dauerhaftigkeit verschaffen, auch demselben ein gewisses fettiges Wesen und eine angenehme Bitterkeit mittheilen sollen, gewiß verrauchen, folglich nur ein dichtes Oel, und die holzigten Theile übrig bleiben würden. Wie sehr handelt man also nicht wider die auf Vernunft und Erfahrung gebauten Sätze in den allermeisten Bräuhäusern! wo man die Menge des Hopfens fast niemals nach der Menge des Biers proportionirt, und den Hopfen noch über dieses viele Stunden lang in der ganz vergeblichen Hoffnung, seine Kräfte recht auszukochen, siedet, da doch auf solche Weise die besten und nützlichsten Theile verschwinden, und nur das dichte Oel, welches eine leimigte, bran-

digte, harzigte Zähigkeit angenommen, und einen widrig bittern Geschmack hat, zurückbehalten, zugleich die erdigten und holzigten Theile, die eine zusammenziehende Kraft und schädliche Schärfe besitzen, aufgelöst werden.

Es ist daher nicht zu verwundern, wenn die mehresten deutschen Braunbiere langsam durch den Körper gehen, das Blut erhitzen, Kopfschmerzen und Durst verursachen, da hingegen die englischen Biere, die gewiß malzreicher als die Unsrigen sind, geschwinde passiren, vielen Geist, aber keine von vorgedachten Beschwerlichkeiten verursachen.

Viele handeln in allen diesen Stücken nach verkehrten Grundsätzen: man nimmt mehr Hopfen, als nöthig wäre, und läßt ihn mehrere Stunden lang in der Würze aufs heftigste kochen, um, wie man vorgibt, alle seine Kräfte recht auszuziehen.

Da die Reinlichkeit beim Braugeschäfte ein Hauptgegenstand ist, und zur Haltbarkeit des Bieres sehr viel beiträgt, so muß jeder Bierbrauer vorzüglich auch darauf sehen. Ingleichen kommt auch auf die Reinlichkeit des Kellers viel an; man muß daher einen Bierkeller nicht mit Speisen, Fleisch, Milch, Käse oder sonst noch andern Dingen, welche einen Geruch von sich geben, anfüllen, sondern blos zum Biere gebrauchen. Daher muß man vorzüglich darauf sehen, daß der Keller immer trocken gehalten, von Spinnengeweben und anderem Unrathe gereiniget, und zu Zeiten mit Wachholderbeeren oder Reisig ausgeräuchert werde.

52. Wohlriechende Haarpomade zu machen.

Man nehme ein Pfund frisches Schweinfett und wasche es so lange mit kaltem Brunnenwasser, bis es allen Geruch verloren hat, dann lasse man vier Loth weißes Wachs über gelindem Feuer zerfließen, setze allmählich das Schweinfett hinzu, und wenn es zergangen ist, entferne man das Gefäß vom Feuer, gieße das Geschmolzene in eine hölzerne tiefe Schüßel, und rühre es so lange, bis es zu erkalten anfängt. Dann vereiniget man durch beständiges Rühren damit vier Unzen starkes Rosenwasser, setzt darauf Lavendelöl, Bergamotöl, Citronenöl, von jedem zwanzig Tropfen, Thimanöl zehn Tropfen und Nelkenöl 15 Tropfen hinzu. Anstatt dieser verschiedenen Oele kann man auch etwas ächtes Rosen-Jasminöl nehmen. Um den Pomaden eine weichere Konsistenz zu geben, nimmt man statt des Schweinfettes und des Wachses, Ochsenmark.

53. Feine Schokolade zu fabriziren.

Man stosse 1 Pfund fetten Caccao, rühre feines Reismehl, nebst 1¼ Pfund gestossenen Zucker und ¾ Quentchen Vanilie, etliche Tropfen Zimmt, und ebensoviel peruvianischen Balsam darunter, daß eine weiche Massa entsteht, die man dann warm in die Mödel füllt. Wäre kein fetter Caccao zu bekommen: so muß man das Reismehl weglassen.

54. Gefrornes von Zitronen.

Man reibe mit einem halb Pfund Zucker 8 Zitronen ab, und stosse ihn klein, setze ihn in einem gutglasirten Reinl aufs Feuer, drucke den Saft der abge-

riebenen 8 Zitronen darein, gieße so viel Wasser hinzu als zum Zerfließen des Zuckers erfordert wird, lasse ihn aufkochen, bis er Fäden gibt, wenn man einen Löffel eintaucht. Inzwischen muß er rein abgeschäumet werden. Dann gieße man noch ein Quartel Wein und eben so viel Wasser darein, lasse es mitsammen nochmal aufkochen, seihe es durch ein Haarsieb in eine Gefrierbüchse, die gewöhnlich von Zinn oder weißem Blech, und ungefähr einen Fuß hoch und halb so weit sind, lasse es auskühlen und setze indessen das Eis in Bereitschaft: im Keller wäre es am besten. Man bringe nämlich auf den Boden eines Zubers, der unten mit einem Loche versehen seyn muß, damit das Eiswasser ablaufen kann, eine Spanne hoch Eis, streue Salz darüber, und stelle die Büchse darauf, richte um sie herum wieder Eis und Salz, doch nicht zu fest, damit man die Büchse, die oben am Deckel eine Handhabe haben muß, nach Belieben drehen kann, drehe dann die Büchse so schnell als möglich bis es gefroren ist; inzwischen muß man aber mit einem Schäufelchen die Wände immer befreien, wenn sich etwas angesetzt hat; denn das Gefrorne muß fein wie Butter, mild, nicht eisig oder klumpig seyn, wenn es recht gemacht ist, welches nur durch fleißiges Ablösen und Zerrühren zu Stande gebracht werden kann. Wenn es nun durchaus gleich und schön gefroren ist, so bringt man es aus der Büchse in den Model, worin es dann in dem Keller aufs Eis gesetzt, und bis zum Gebrauch aufbewahrt wird. Wenn man es aber verbraucht: so kann man es auch in der Büchse lassen und auf einer Serviere zur Tafel geben.

55. Gefrornes von Erdbeeren.

Man macht es wie voriges Nro. 54. nur muß man einen Erdbeernsaft noch in die Masse rühren, wann das Gefrorne schon beinahe fertig ist. Diesen Saft erhält man bekanntlich, wenn man gereinigte Erdbeeren zerdrückt und dann den Saft durch ein Haarsieb treibt.

56. Gefrornes von Johannisbeeren

wird auch wie Nro. 54. gemacht, mit dem einzigen Unterschied, daß man Johannisbeerensaft darunter rühret, ehe es zu gefrieren anfängt.

57. Gefrornes von Weichselsaft.

Wird gleichfalls nach Nro. 54. gemacht, nur muß man ehe es gefriert noch Weiselsaft, die sammt den Kernern gestossen und durchpassirt wurden, darein rühren.

58. Gefrornes vom Kaffee.

Wird gleichfalls wie Nro. 54. gemacht, nur rührt man gegen Ende schwarzen geläuterten Kaffe darunter.

59. Das Aufstossen der Speisen zu verhüten.

Diese Plage verhütet man, wenn man die Speisen und Gemüser nicht zu fett, und nur von Butter, Abschöpf=, Gans= oder Schweinfett kocht, wie es die Rezepte des Daisenberger'schen Kochbuchs vorschreiben. Das Schmalz stoßt lieber auf, und gibt den meisten Speisen einen widrigen Geschmack, daher man es nur zur Nothdurft, wie z. B. zum Küchelbacken, so wie zum Fischbacken an Fasttagen anwenden soll. Für Fleischtage kann man die Fische auch in

Abschöpffett backen, wovon sie nicht nur besser und schöner werden, sondern auch wohlfeiler zu stehen kommen.

60. Das Aufstossen der Speisen, so wie das sogenannte Sodbrennen zu vertreiben.

Dieses kann geschehen, wenn man einen Löffelvoll guten Likör oder Rosoli trinkt. Schlechte oder kalt destillirte Liköre machen das Uebel schlimmer. Wäre das Uebel eingewurzelt: so schafft folgendes Mittel Hülfe:

Rcp. Elix. Stomach.
Viscer. Schäfferi.

D. S. Einen Kaffeelöffel voll täglich zwei- bis dreimal zu nehmen.

61. Eingesalzenes Fleisch vor dem Verderben zu bewahren.

Man wäscht Kieselsteine von der Größe eines Hühnereyes rein ab, und belegt damit den Boden des Gefäßes. Unmittelbar darauf kommt das wie gewöhnlich eingesalzene Fleisch, dann wieder eine Lage Steine, darauf Fleisch und so fort, daß über und unter jeder Fleischschicht eine Lage Steine kommt; auf diese Art kann man das Fleisch ein Jahr lang und länger, ohne daß es verdirbt, aufbewahren. Selbst das in der warmen Jahreszeit eingesalzene Fleisch erhält sich. Die Ursache mag wohl in der kühlenden immer gleichen Temperatur der Steine, und auch darin liegen, daß sich die Fleischschichten nicht unmittelbar berühren.

62. Ein dem Schampanier ähnliches Getränke aus Birkensaft zu verfertigen.

Aus den natürlichen oder künstlich gemachten Lö-

chern am Birkenbaume quillt ein Saft heraus, der bekanntlich für den menschlichen Körper manche heilsame Kräfte hat, und besonders eines der stärksten blutreinigenden Mittels ist. Man kann ihn aber nur im Frühjahre in großer Menge erhalten, wenn man etwas schräge von unten nach oben hinauf in die Birken Löcher bohrt, vor dieser kleine Röhrchen anbringt, oder Federkiehle in sie hineinsteckt und darunter Gefässe stellt oder hängt, worein der Saft fließen kann. Um jedoch den angezapften Bäumen keinen Schaden zu thun: hüte man sich, nicht zu junge Bäume zu wählen; auch darf man die ältern nur an einer Stelle anzapfen, und nicht zu lange fließen lassen, weil sonst dem Baume zu viele Feuchtigkeit geraubt, sein Wachsthum gehindert, ja wohl gar sein gänzliches Aussterben bewirkt wird. Der Verlust einer Maaß Saft schadet hingegen einem Baume mittlerer Größe wenig oder nichts.

Diesen Saft von lieblichem Geschmacke nun kann man gleich frisch trinken, da er dann sehr stark den Urin treibt und das Blut reiniget; läßt man ihn aber nur 24 Stunden stehen: so wird er sauer, und man hat auch schon einige glückliche Versuche damit gemacht, aus ihm einen guten Essig zu bereiten. Hier soll nur gezeigt werden, wie man aus diesem Safte ein sehr wohlschmeckendes geistiges Getränke, das dem Champanierwein sehr nahe kommt, und noch gesünder, als dieser ist, verfertigen kann.

Man nimmt in dieser Absicht z. B. zu zwölf Maaß frischem Birkensaft 4 Pfund Zucker, kocht beides in einem reinen Kessel bis zum vierten Theile ein, schäumt es ab, nimmt es dann vom Feuer, und seiht es durch ein reines Tuch in das Fäßchen. Ist es hierauf ab-

gekühlt: so gieß man etwa zwei große Eßlöffelvoll warme Germ, und zwei Seideln alten Franzwein dazu, doch darf davon das Fäßchen noch nicht ganz voll werden. Außer dem werfe man noch fünf Stück in düne Scheiben geschnittene Zitronen hinein, lasse es gähren, und sobald es gegohren hat, verspünde man das Gefäß, damit es sich setze. Hat das Fäßchen etwa vier Wochen im Keller gelegen, so fülle man das Getränke dann auf Flaschen, pfropfe und verpiche sie wohl; doch dürfen die Flaschen nicht ganz voll seyn, damit sie nicht zerspringen. Auch muß man das Getränke ja nicht zu früh auf Flaschen ziehen, sondern damit warten, bis es sich ganz abgeklärt hat; denn außerdem wird sich in den Flaschen ein Bodensatz zeigen, der es beim Einschenken leicht trübt, oder doch wenigstens verräht, daß es ein künstlicher Schampanier sey, welches ihm bei einer richtigen und vorsichtigen Behandlung selbst manche Kenner nicht ansehen oder abschmecken werden. Bei einer größern Quantität des Saftes müßen übrigens verhältnißmäßig auch mehr Zucker, Zitronen, Hefen oder Germ und Franzwein genommen werden.

63. Gewürzwein.

Man nimmt vier Loth Zimmet, ½ Loth gestoßene Nelken, ½ Loth Muskatblüthen, und 1½ Quintel Kardamomen, stosse alles recht klein, gebe zwei Loth ganz dünne abgeschälte und klein geschnittene Zitronenschalen in eine gute neuglassirte Reine, gieße 4 Maaß guten weißen Wein dazu, und lasse es fest zugedeckt stehen. Alsdann koche man 1½ Pfund Zucker, schäume denselben rein ab, filtrire den Wein durch ein Tuch, schlage

acht Eyerklar zu Schaum, und mische selbe unter den Wein, hierauf gieße man den Wein sammt den Eyerschaum zu dem Zucker, lasse es noch einmal aufkochen, schäume den Wein recht wohl ab, und fülle ihn durch ein feines Tuch, wenn er abgekühlt ist, in Bouteillen, diese werden wohl verstopfelt, mit Pech verpicht und im Keller aufbewahrt.

64. Obstwein zu machen.

Man sammle fast zeitige süße Birnen, Aepfel und Zwetschgen in einen reinen Zuber, stosse sie klein, gieße halb so viel frisches Wasser darüber, als das Obst ist, lasse es einen Tag zugedeckt an einem kühlen Platze stehen, presse es dann aus, fülle es in Fässer, aber nicht ganz voll, lasse den obern Spund offen und den Wein gut vergähren, welches gewöhnlich binnen 4 — 5 Tagen geschieht. Man kennt dieses, wenn er keine Unreinigkeit mehr auswirft. Dann schlage man den Spund gut zu, und lasse ihn also auf dem sogenannten Geläger oder der Mutter liegen, je länger er liegt, desto besser wird er. Um ihn zu probiren, bohre man ein kleines Löchelchen in das Faß und ziehe mit einem Strohhalm einige Tropfen Wein heraus. Wenn er Weingeist hat: so kann man ihn in Flaschen oder Bouteillen abziehen, sonst aber muß man ihn noch länger in Fässern liegen lassen und das Löchelchen gut vermachen. Wie gesagt: hier wird er je länger je besser, nicht aber in den Bouteillen. Die in der Preß zurückgebliebene Treber, d. i. zerstossenes Obst, benützt man zum Branntweinbrennen. NB. Besser wird der Wein, wenn kein Wasser hinzu gegossen wird.

65. Tokaierwein zu machen.

Einen Eimer schlechten Landwein thut man in ein zweieimeriges Faß, welches vorher mit einer Muskatnuß, nicht aber mit Schwefel, ausgeräuchert seyn muß; denn den Schwefel leiden die süßen Weine nicht gerne. Man wirft zwanzig Pfund guten Kochzucker hinein, rührt alles mit einem Stabe so lange um, oder schüttelt beständig das Faß, bis aller Zucker zergangen ist; den sonst setzt er sich fest am Boden an. Ferner werden 30 Pfund Zibeben, wovon die Stiele abgelesen worden, aufgeschnitten, aber nicht zerquetscht, in das Faß gethan. Das Faß, welches nun an einem warmen Orte liegen muß, wird alle zwei Tage fleißig umgerüttelt. Nach drei oder vier Tagen nach der Mischung setzt man 40 bis 80 Tropfen Vitriolgeist, und 60 Tropfen Weinsteinöl hinzu, schwengt ihn oft um, und läßt ihn ausgähren, zieht ihn alsdann auf ein neues Faß, welches ganz voll gefüllt, und wohl zugespundet werden muß. Je länger dieser Wein liegt, desto stärker, lieblicher und gesünder wird er.

66. Jährigen Most geschwinde zu alten Wein zu machen.

Man wählt ein neues Faß, worin weder Wein noch sonst etwas war, und versieht es so gut mit Reifen, daß es durch die stärkste innere Gährung nicht zersprengt werden kann. Ist der süße Most von der Kelter, so bringt man nur in das Faß so viel Franzbranntwein, daß dasselbe inwendig durch Umschwanken vollkommen angefeuchtet werden kann. Wenn das geschehen, füllt man den abgekelterten Most auf dieses Faß. Nach kurzer Zeit kommt er wegen des eigen-

füllten Weingeistes in die heftigste Gährung. Allein so heftig die Gährung ist: so geschwinde geht sie vorüber. Ist vollkommene Ruhe im Faße; so wird der abgezogene Most etwas wieder abgezapft, und in ein Weinfaß gebracht. Gut ist es, wenn nun abermals Franzbranntwein in dasselbe nach obiger Art gebracht wird. Bis zum Frühjahre kann auf solche Art der Most zwei Mal in Gährung gebracht werden, und er hat in dieser Zeit ein Feuer, als wäre er schon über ein Jahr alt.

67. Wie man den Flachs so zart und weiß, wie Seide machen kann.

Man macht eine Lauge von einem Theil ungelöschten Kalk und zwei bis drei Theilen Asche von Buchen oder einem andern guten Holze und gießt das helle zu folgendem Gebrauche ab.

Sodann nimmt man von dem Flachse eine Hand voll auf ein Mal, verknüpft solchen unten und oben, daß er sich nicht verwirre, in der Mitte aber breitet man ihn von einander, und legt ihn also in den Kessel, in welchem zu unterst etwas Stroh, darauf aber ein Tuch gelegt worden ist. Auf dem Flachs wird wieder ein Tuch und abermals eine Lage Flachs ausgebreitet und so fort eine Lage um die andere bis der Kessel voll ist. Darauf gießt man nun die reine Lauge über den eingelegten Flachs, und läßt ihn etliche Stunden lang sieden, worauf man ihn herausnimmt und im frischen Wasser ausspület. Nach Befinden kann man diese Auskochung noch ein Mal wiederholen.

Endlich wird der Flachs an der Luft getrocknet, nochmals gebrochen, geschwungen, fein gerieben und gehechelt. Hievon bekommt der Flachs einen schönen Glanz und wird sehr zart.

Das abgegangene Werg wird gekartetschet, und wie Baumwolle gekämmt, da es dann auf verschiedene nützliche Weise zum Unterfüttern statt der Baumwolle gebraucht werden kann.

63. Fester Kitt zu Stubenöfen, daß sie nicht rauchen.

Man nimmt einen guten Laim, läßt solchen gehörig mit Wasser und Werg-Annichen anmachen, mischt hierauf eine beliebige Menge klein gestossenes Pech bei, und setzt damit den Ofen wie gewöhnlich. Auf fünfzig Pfund Laim rechnet man 1 Pfund Pech. Es können sowohl töpferne als eisene Ofen gesetzt, und in den Fugen verstrichen werden, und man hat nicht zu fürchten, daß der Laim, wie bei andern Kitten, heraus fallt oder allmählich zerstaube. Der nicht gar starke Pechgeruch verliert sich völlig, wenn der Ofen zwei bis dreimal geheizt worden ist. Bei eisenen Oefen kann man die Schrauben und die hinter dieselben zu schiebenden Bleche ebenfalls entbehren, wenn man sich dieses Kittes bedient. Raucht ein Ofen, so kann man sich in der Geschwindigkeit damit helfen, daß man gleiche Theile Salz und durchgesiebte Asche mit ein wenig Wasser zu einem Teig macht, und solchen an die Fugen schmiert. Man darf nur sehr wenig Wasser dazu nehmen, weil sonst die Mischung gar zu dünn und zu flüßig wird.

69. Ein anderer Kitt, um rauchende Oefen zu verstreichen.

Nichts ist besser, als wenn man dazu ordinären, ziemlich dichten Sirup von rothen Rüben, Birnen oder Zucker nimmt und hierunter recht feinen weißen Sand rührt. Mit dieser Masse werden die rauchenden Stellen bestrichen, gehörig eingedrückt, und etwas dicke aufgetragen. Dieß hindert das Rauchen, springt gar nicht ab, sondern sitzt fest und dauerhaft, und wird zuletzt so hart wie Stein.

70. Kitt zu Porzellain und Glas.

Es wird frischer ungelöschter Kalk zu Pulver gerieben, hernach mit Molken oder frischem Käse und Eyweiß zu einer breyigten Masse vermischt, und schnell zum Kitten angewendet, weil es in kurzer Zeit hart wird. Oder: Vier Theile Silberglätte, ein Theil ungelöschter Kalk und ein Theil Glas werden, jedes besonders, zu einem feinen Pulver gemacht, unter einander gemischt und mit altem Leinölfirniß zu einem Teige gemacht. Dieser Kitt ist wasserfest und dauerhaft.

71. Eisenkitt.

Man nimmt reine, nicht geröstete Bohrspähne von gußeisernen Kanonen oder Drehspäne von Gußeisen, oder sogenannte Feilspäne, wo man jene nicht haben kann, stößt oder reibt sie gelinde, so, daß sie verkleinert, aber nicht in Pulver verwandelt werden, worauf man sie durch ein Sieb schlägt. Auf 5 Pfund dieser Bohrspäne nimmt man 4 Loth Salmiak und 2 Loth Schwefel und befeuchtet die Mischung schwach mit Wasser, worauf man sie mit einem Hammer und

stumpfen Stopfmeißel in die Fugen treibt und diese mit Schrauben möglich stark einander nähert. Man darf von diesem Kitte niemals mehr anmachen, als man gerade braucht, weil er schnell verdirbt; ist er gut bereitet, so wird er so hart als das Eisen selbst.

72. Ein feuer und wasserfester Kitt.

Man mischt 1 Quart Milch mit eben so vielem Weinessig, sondert die Knollen ab, mischt die Molken mit dem Weißen von 5 Eyern durch starkes Schlagen, und siebt hierauf so viel ungelöschten Kalk hinein, daß ein dicker Teig entsteht, und wende diesen, beinahe unzerstörbaren Kitt zu zerbrochenen Gefäßen an.

73. Türkischer Kitt für Metall, Glas ꝛc.

Man löse Mastix in so vielem Weingeiste auf, daß er flüßig wird; in einem andern Gefäße löse man Hausenblase, die so lange im Wasser gelegen hat, bis sie aufgequollen und weich geworden ist, in Branntwein auf, so daß man 2 Unzen starken Leim erhält, setzt 2 kleine Stückchen Gummi galbanum oder ammoniacum hinzu und reibt sie, bis sie sich auflösen; dann vermischt man das Ganze bei gehöriger Hitze, läßt es in einer verstopften Flasche stehen und stellt es bei der Anwendung in heißes Wasser.

74. Gemeiner Kitt zu Alabaster, Marmor, Porphyr und andern Steinen.

Man schmelze 2 Pfund Bienenwachs und 1 Pfund Pech, streue 1½ Pfund von dem zu kittenden Gegenstande, den man gepulfert unter starkem Rühren hineinmengt, knete es nachher im Wasser, damit sich das

Pulver innig mit dem Pech und Wachs vereinigt. Man kann auch nach Umständen andere Steine nehmen, um die Farbe des Kittes der des Gegenstandes mehr zu nähern. Dieser Kitt muß beim Auftragen erhitzt werden und eben so die zu kittenden Theile, welche außerdem vollkommen trocken seyn müßen.

75. Ein guter Steinkitt, zum heißen Gebrauch.

Heißen Steinkitt gebraucht man zum Zusammensetzen großer steinerner Wasserbottiche und Rohrkästen, die Wasser halten müßen. Wegen des Wasserhaltens, und weil die Steine an sich selbst kalt sind, so muß er mit Feuer warm gemacht werden, damit die Steine ihn an sich nehmen, und so fest, wie Eisen selbst halten. Hierzu ist der beste Kitt dieser:

Ein Zentner Pech, ein halber Zentner Colophonium, ein viertel Zentner Mennige oder recht feine Silberglätte, ein viertel Zentner Bleiweiß, ein achtel Zentner geriebenes Ziegelmehl, siedet man gut zu einer Masse und gieße ihn in die Fugen, so hält er wie Eisen.

76. Einen Steinkitt, zum kalten Gebrauch.

Kalten Steinkitt gebraucht man, wenn man aus vielen Stein-Stücken eine Säule oder ein Bild zusammensetzen will, weil oft die Steine nicht so groß sind, daß man eine solche Arbeit daraus verfertigen kann; es wird auch wohl die beste Arbeit beim Herbeibringen zerbrochen oder etwas davon abgestoßen. Hier muß ihnen gleich wieder mit einem kalten Kitt zu helfen seyn, der in der Geschwindigkeit wirksam ist.

Man reibt frischen Quarz, von dem Sandstein, den man kitten will, recht klar, und ungelöschten Kalk

macht es mit Eyweiß an, und kittet die Stücke damit zusammen, so werden sie in etlichen Minuten eisenfest.

77. Fester Kitt, mit welchem man zerbrochene Geschirre wieder ganz machen kann.

Man stosse Pech, Schwefel und etwas Mastix unter einander zu einem Pulver, lasse es über dem Feuer zergehen, rühre pulverisirtes Glas- und Ziegelmehl darunter, gieße es in kaltes Wasser, daß es sich ballet.

Wenn man diese Masse gebrauchen will: so muß man sie am Feuer wieder schmelzen, die Fugen des zerbrochenen Gefäßes heiß werden lassen. Dann werden diese mit dem Kitt bestrichen, fest zusammengefügt, und kalt langsam abgekühlt, worauf der Bruch so fest wie Stein wird, daß das Geschirr eher an einem andern Ort, als an dem gekitteten bricht.

78. Vorschriften zu Kitt zum Verstreichen der Fugen bei Destilliren und Sublimiren.

Zu der Destillation des Wassers ist eine Leinwand in einem dünnen Kleister aus Mehl und Wasser getaucht, hinreichend. Mehr Sicherheit gewährt ein Kitt aus gebranntem Kalk, mit Eyweiß angemacht. Bei sehr korrosiven Dämpfen muß man zart gepülverten und gesiebten Thon mit gekochtem Leinöl zu einem Teige machen und nachher mit Leinwandlappen überziehen, die man in den Kitt aus gebranntem Kalk und Eyweiß taucht. Der Kitt muß vollkommen austrocknen, ehe man die Arbeit im Feuer vornimmt; denn wenn er zu schnell trocknet, so bekommt er Sprünge. Man kann übrigens wieder nachhelfen, wenn man die

Sprünge mit frischem Kitt ausfüllt und langsam trocknen läßt.

Gefäße, welche in das offene Feuer kommen sollen, werden oft beschlagen, um der Hitze widerstehen zu können. Die beste Mischung zu diesem Zwecke erhält man, wenn man 4 Loth Borax in ein halb Quart siedendem Wasser auflöst und so vielen gelöschten Kalk hinzubringt, daß ein dünner Leim entsteht. Damit bestreicht man die ganze Oberfläche des Gefäßes mittelst eines Pinsels und läßt sie trocken werden. Nach diesem bestreicht man sie, wiewohl nicht am Halse, mit einem dünnen Brey aus Leinöl und gelöschtem Kalk, welcher in 2 bis 3 Tagen von selbst trocken wird, worauf die Retorte ꝛc. das heftigste Feuer aushalten kann, ohne zu zerspringen. Der zweite Kitt dient auch für alle Sprünge an chemischen Gefäßen.

79. Kitt zu eisernen Küchengeräthschaften.

6 Theile gelber Töpferthon, 1 Theil Eisenfeile und eine hinreichende Menge Oel zu einem Brey von der Consistenz des Glaserkitts gemacht.

80. Ein guter Holzkitt.

Wenn man große hölzerne Wasserbottiche zu verkitten hat, oder andere Holzgeräthe, die Wasser halten sollen, so muß man das Wasser erst ganz hinwegschaffen; alsdann kann man einen Kitt von Pech, Rindsblut, Leinöl, Terpentin und recht fein geriebenem Ziegelmehl unter einander in einer eisernen Pfanne beim Feuer schmelzen, die Spaten oder Fugen, die man verkitten will, recht warm mit Kohlen machen

und gut trocknen, den Kitt hineingießen und die Fugen mit Werg gut ausstopfen. Es kann auch (wenn man einen solchen Kitt recht gut bereiten will) geschmolzenes Colophonium mit dazu genommen werden.

81. Einen wasserdichten Holzkitt von Leinöl zu machen.

Man koche 8 Loth thierischen Leim mit einem Quart Wasser zu einem starken Leim, der sich, zwischen die Finger genommen, so dicht wie Fett fühlen läßt, und überhaupt so stark wie Tischlerleim ist. Dann mischt man 4 Loth Leinölfirniß darunter, und läßt es unter beständigem Umrühren noch 3 Minuten kochen. Der Leinölfirniß wird aus altem reinen Leinöl und ein Sechzehntheil gepulverter Bleiglätte durch Kochen bereitet.

Mit dem so dargestellten Eisen Kitt verstreicht man die Fugen eines gutausgetrockneten warmen hölzernen Fasses oder andern Gefässes und es wird kein Wasser durchlassen. Diesen Kitt soll man beständig vorräthig haben, da er immer besser wird.

82. Kitt zum Ausbessern der Möbeln.

Man schabt 8 Loth Bienenwachs in eine Schüssel und setzt so viel Terpentiöl hinzu, daß es durchaus angefeuchtet wird, stößt ½ Loth Pech zu Pulver und setzt so viel indisches Roth hinzu, daß die Mischung eine Mahagonifarbe annimmt. Dieser Kitt ist ein herrliches Mittel, Verletzungen der Mahagonimeubeln oder auch anderer Holzarbeiten auszubessern.

83. Ein Kitt auf zerbrochenes Glas.

Man kann machen, daß ein zerbrochenes Glas

wieder so stark zusammenhält, als je zuvor, wenn man ein leichtflüßigeres Glas zerstößt, wie zu einer Farbe anreibt, zwischen die Fugen streicht, und dann in eine solche Hitze bringt, daß es zu schmelzen anfängt. Bei dem Flintglase bedient man sich zu diesem Zwecke des nämlichen Glases mit etwas Mennig und Borax, oder mit Borax allein vermischt.

84. Metalkitt.

Man löst 10 Gran Mastix in 2 Quentchen rectificirten Weingeist auf und in dieser Flüßigkeit 4 Loth starken, mit Branntwein zubereiteten Hausenblasenleim und 10 Gran Gummi Ammoniak. Dieses bewahrt man in einer verstöpfelten Flasche auf und stellt sie bei der Anwendung in heißes Wasser.

85. Kitt für Porzellain, Steingut und Glaswaaren.

Man nehme frische Käsematten und etwas Eyweiß, hierzu so viel an der Luft zerfallenen Kalk, als nöthig, um einen dicken Brey darzustellen, und kitte mit diesem die zerbrochenen Gegenstände, welche man ruhig austrocknen lassen muß, bis der Kitt erhärtet ist.

86. Ein anderer Kitt für Porzellain, Glas u. s. w.

Um Glas, Porzellain und Edelsteine zu kitten, beachtet man folgendes Verfahren: Man reibt Mastix und Wasser zu einem sehr feinem Pulver, trägt dieses Pulver mit einem sehr feinen Pinsel auf die beiden Ränder der zu leimenden Stücke und läßt es da trocken werden. Hernach hält man die beiden Stücke

recht genau über einem Kohlenfeuer zusammen, bis der Mastix geschmolzen ist. Die Stücke dürfen erst bei völligem Erkalten aus der Lage, in der sie zusammengehalten werden, gebracht werden. Juwelier kitten auf diese Weise Edelsteine zusammen, daß man Mühe hat, diesen Handgriff auch mit scharfen Augen zu entdecken.

87. Ein Kitt für irdene Geschirre.

Man nehme 12 Theile fein zerriebenen Ziegelstein und 1 Theil Silberglätte. Dieses knete man mit Leinölfirniß zu einem Teige, mit welchem man sodann kitten und ganze Gefäße überziehen kann, welche sodann im Feuer noch fester und dauerhafter werden.

88. Kitt für Heerde, Sparheerde und Oefen, um ihnen größere Haltbarkeit und Dauer zu geben.

Man vermische gleiche Theile feinen Kieselsand und Thonerde, mit dem zehnten Theil gebranntem Gyps[120], und mache es mit Wasser zu einem dünnen Teig, womit man sodann verkittet. Je länger das Feuer auf diesen Kitt wirkt, desto fester wird derselbe.

89. Gewöhnlicher Fensterkitt.

Dieser wird bereitet, indem man gleiche Theile Kreide und Bleiweiß mit Leinölfirniß zu einem Teige knetet.

90. Kitt, welcher Feuer und Wasser aushält.

Man sondert das Geronnene, mit etwas Essig von der Milch Geschiedene, vermittelst eines Tuches

ab, und mischt mit der Molke mit einem Quartel Milch das Weiße von 3 Eyern, welches sodann mit Kalk zu einem dicken Brey gemacht wird.

91. Eiserne Ofenröhren zu kitten.

Diese kittet man am besten mit Eyweiß, Rockenmehl und feinem Hammerschlage, welche Sachen zu einem Brey gemacht werden.

92. Ofenkitt anderer Art

bereitet man aus Lehm und Wasser, $\frac{1}{3}$ Rindsblut und ungelöschtem Kalk. Man kann ihn an einen neuen eisernen Ofen tragen, und er erhält die Fugen dicht. — Kugeln von diesem Kitt gemacht, werden steinhart. — Oder man mischt Holzasche mit eben so viel Küchensalz und Essig zum Teig, und verstreicht den rauchenden Ofen. Essig ist am besten dazu, weil er an dem Eisen des Ofens Rost hervorbringt, und den Kitt mit dem Eisen dichter verbindet.

93. Messerkitt.

Wenn eine Messerklinge in der Schale losgegangen ist, füllt man das Loch des Handgriffs mit fein gestossenem Colophonium und Kreide, und steckt die heißgemachte Kling hinein.

94. Kitt zum verpichen der Flaschen.

Man nimmt 8 Loth gelbes Wachs, $\frac{1}{2}$ Pfund fettes Pech und $1\frac{1}{2}$ Pfund Harz, läßt alles über gelindem Feuer zergehen und gebraucht es warm.

95. Noch eine Kitt zu Glas, Porzellain, Steingut, zu Beschlägen der Meerschaum-Pfeifenköpfe u. s. w.

Um schnell etwas fest und sauber zu kitten, kann man sich auch des Schellacks bedienen. Man erwärmt die aneinander zu kittenden Theile so stark, daß der darauf gestrichene Schellack zerfließt, drückt sie in solcher Wärme wobei der Schellack schmilzt, zusammen und hält sie bis zur Erkaltung fest an einander.

96. Pariser Fensterkitt.

Man läßt 7 Pfund Leinöl und 4 Pfund gemahlenen Umbra stark mit einander kochen, und so lange es noch heiß ist, thut man zwei Unzen gelbes Wachs hinzu. Unter die noch warme Mischung knetet man dann $5\frac{1}{2}$ Pfund gemahlene weiße Kreide, und 11 Pfund Bleiweiß.

97. Eine gute Art Kitt von Cement.

Hierzu gebraucht man: 1) ganz frisch gebrannten Kalk, den man so bald wie möglich löscht; 2) solchen Kalk, den man nicht löscht, sondern zu Pulver stößt, und vor der freien Luft, in fest verstopften Gefäßen sorgfältig verwahrt; 3) Flußsand, oder auch ganz neue, wohlgebrannte Ziegelstücke, welche zu Pulver, doch nicht ganz, gestossen werden. Nun nimmt man Flußwasser $1\frac{1}{3}$ Maaß, gelöschten Kalk 1 Maaß, dieses wird mit der Kelle sattsam abgerührt, bis es zu einer Milch wird ohne Klümper. Ferner von gestossenem Kiese oder Ziegel $5\frac{1}{3}$ Maaß. Dieses wird mit Kalkmilch vollkommen vermengt, endlich 1 Maaß unge-

löschter Kalk darunter gethan, und die Massa sofort gebraucht. Man kann davon einen Guß oder Estrich auf Bretter schlagen und mit Flieschen darauf pflastern. Es können auf diese Weise flache Dächer, Altanen, ja sogar Wasserbehälter, die dem Froste wiederstehen, dauerhaft belegt werden. Dieser Kitt hat den Vortheil, daß er sehr dünn aufgetragen werden kann und wenig kostet.

98. Eine Masse zu bereiten, die dem schönsten Marmor gleicht, und sich auf jede Art formen läßt.

Man vermische mit 2 Pfund gereinigtem Weinstein 20 Pfund gelöschten und getrockneten Kalk, welcher zuvor durch ein feines Sieb geschlagen worden, hierauf nimmt man einen Käse und so viel starkes Leimwasser, als zu einer Masse erforderlich ist. Man kann ihr frisch jede beliebige Form geben, und wenn diese getrocknet, sie zufeilen und poliren.

99. Bereitung des englischen Pflasters.

Man nimmt, je nachdem die Farbe seyn soll, schwarzen, rothen oder weißen Seidentaffet, spannt diesen auf einer Stickrahme straff aus einander, und bestreicht ihn vermittelst eines Haarpinsels, auf der einen Seite mit einer reinen Auflösung von Hausenblase in Branntwein, welches man, nachdem der Anstrich trocken geworden, nochmals wiederholen kann; zerschneidet sodann dieses Pflaster in die gewöhnlichen Stücke und verwahrt sie in Papierkapseln.

100. Baumwachs für beschädigte Bäume, und zum Propfen.

Man nehme 2 Pfund weißes Harz, 2 Pfund gelbes Wachs, schmelze dieß untereinander und setze sodann noch ½ Pfund Terpentin, und 6 Loth geschabte Seife dazu. Wenn alles vermischt, so forme man es in Zoll dicke Stangen.

101. Vogelleim zu machen.

Der Vogelleim von den Misteln erfordert Mühe, bis man den Mistel dazu in hinlänglicher Quantität erhält, und ihn hernach ausgewaschen hat. Auf eine sehr leichte Art kann man ihn aber auf folgende Weise gewinnen: Man gieße zwei Pfund Leinöl in einen guten neuen Topf, so daß er etwas über die Hälfte davon angefüllt werde, und setze den Topf ans Feuer. Wenn das Oel siedet, so nimmt man den Topf vom Feuer und zündet das Oel mit einem brennenden Spane an. Anfangs gibt es ein blaues Feuer, nach und nach aber brennt es hell auf. So läßt man es anderthalb bis zwei Stunden fortbrennen, bis es sich ungefähr um die Hälfte verzehrt hat. Inzwischen taucht man von Zeit zu Zeit ein Spänchen in das brennende Oel, läßt das daran Hängende abkühlen, und probirt mit dem Finger, ob das Oel klebrig genug ist und Fäden zieht. Hat es endlich diese Eigenschaften erlangt, so deckt man den Topf mit einem Deckel zu, und schlägt, damit er besser schließe noch ein Tuch herum. Die Flamme verlöscht bald. Man nimmt den Deckel wieder ab, und läßt den Topf nach und nach erkalten.

Zum Gebrauch des Vogelleims schneidet man aus einem Besen kleine Ruthen, thut von dem Vogelleim

etwas in ein Stück Wachstuch, wickelt die Ruthen hinein, dreht sie öfters herum, so daß der Leim überall anhängt, und macht Gebrauch davon.

102. Feuer-Löschinstrument, welches in keiner Haushaltung fehlen soll.

Dieses ist der sogenannte Löschwisch. Da mit ihm und dreißig Pfund gemeinen Wassers eine glühende oder flammende Holzfläche von 500 Quadratfuß in Zeit von sechs Minuten durch zwei Menschen gelöscht werden kann: so ist dieses Instrument überhaupt allen Haushaltungen sehr zu empfehlen. Ist es endlich überall eingeführt; so wird es weniger bedeutende Feuersbrünste geben.

Man nimmt nämlich einen Besen von Birkenreisern; umnähet ihn einfach mit sehr grober Leinwand: so, daß zwar alle Ruthen eingeschlossen, aber nicht dicht aneinander gedrückt werden. Die Hauptbefestigungen der Leinwandhülle muß am Stiel angebracht werden. So ein Löschwisch, der an eine zwei bis sechs Ellen lange Stange befestiget werden kann, wird in Wasser, Schlamm, oder dergleichen getaucht, und auf der brennenden Fläche herumgeschleppt, als ob man diese Fläche mit Wasser überstreichen wollte; verfährt man mit der gehörigen Aufmerksamkeit, so kann man gewiß darauf rechnen, daß auch die stärkste Glut durch ein einziges Bestreichen ausgelöscht wird. Man kann damit vorwärts, seitwärts, von oben nach unten und von unten nach oben, in jedem Winkel bequem löschen; kein Wasser wird dabei verspritzt, jedes ist dazu anwendbar, je unreiner, desto tauglicher, und ein einzi-

ger starker Mann kann einen mittelmäßigen Löschwisch regieren, und wenn auch ein längerer und größerer zwei Menschen erfordern sollte, so leisten doch dann sechs bis acht Männer mit Löschwischen mehr, als mehrere Spritzen, die oft Stunden weit her, und dann erst ankommen, wenn die Hülfe zu spät ist. Das Wasser mit Aschen vermischt, ist am besten.

103. Von dem Nutzen des Meerrettigs.

Unter diejenigen Arzneimittel, die leicht und oft mit Vortheil angewendet werden können, gehört auch der Meerrettig (Kren), ob man ihn gleich noch wenig in dieser Hinsicht zu benützen scheint. Die belebende Kraft desselben wird nachfolgender Vorfall am überzeugendsten schildern.

Ein Kind von fünf Jahren, das eben an der Keuchhusten heftig litt, schien plötzlich durch die Heftigkeit derselben und das darauf erfolgte Blutvergießen aus der Lunge und Nase apoplektisch gestorben zu seyn. Ohngefähr eine Viertelstunde nach diesem Vorfalle wurde Herr Doktor Schlegel herbeigerufen, und fand das Kind wirklich wie ganz entseelt; kein Zeichen des Lebens mehr an demselben, keinen Athem, keinen Pulsschlag, die Füße und Hände kalt, und ob es gleich in einen warmen Zimmer lag, keinen Herzschlag, kurz: nichts, was eine Spur des Lebens verrathen hätte: im offenen Munde befand sich ein geronnenes Blut. Herr Schlingel traf es also ganz ohne Hoffnung. Da er es aber doch durchaus nicht eher verlassen wollte und sollte, bis er nicht alle mögliche Mittel versucht hätte, so nahm er das geronnene Blut aus dem Munde, tröpfelte ihm etwas laues Wasser ein, wickelte das

Kind von den Füßen bis an den Kopf ganz in frisch-geriebenen Meerrettig, und gab ihm dann öfters laues Wasser, welches aber nur bis in den Hals zu dringen schien. Nach ungefähr acht Minuten wurde das Kind über den ganzen Körper roth, kam wieder zu sich, und lebt noch.

Dieß ist also immer ein merkwürdiges Beispiel der erregenden Kraft dieser Wurzel. Indessen ist auch die Wirkung derselben äußerlich angewendet, sehr schnell, und bekannt ist ja die Wirksamkeit des äußerlichen Auflegens auf die Haut und des Einreibens starker durchdringender Reizmittel. Der Meerrettig leistet aber durch seinen heftigen Reiz ungleich mehr in viel kürzerer Zeit, als andere ähnliche Mittel. Er bedarf oft nur wenige Minuten, sich wirksam zu beweisen. Er vermehrt Wärme und Ausdünstung örtlich und allgemein, hebt den Puls, und setzt selbst die Respirations-Werkzeuge in größere Thätigkeit. Freilich verursacht er äußerlich angewandt heftige Schmerzen, aber dafür nimmt er auch die heftigsten Schmerzen in kurzer Zeit weg; er erhebt die Lebenskräfte, wenn sie auch bis zur niedrigsten Stufe gesunken sind, bringt, wenn er dreiviertel- bis eine ganze Stunde liegen bleibt, einen Schweiß hervor, den man oft durch ein noch so anhaltend reizendes durchdringendes Mittel nicht zu Stande bringen kann, und leistet daher von außen das, was Serpentaria, Virg. Angelika, Valeriana, Kamphor, Moschus und dergleichen Mittel von Innen bewirken.

Der erwähnte Herr Schlegel in Moskau bedient sich dessen schon seit vielen Jahren mit dem auffallendsten Erfolge. Auf diese äußere Anwendung des-

selben sah er nicht selten beim heftigsten Husten Wirkungen, wie vom heilsamen Opiate, nämlich schnellen Nachlaß desselben und befördernden Auswurf. Durch wiederholtes Auflegen nach andern vergeblich angewandten Mitteln verschwanden chronische Entzündungen und die heftigsten drückend stechenden Brustschmerzen mit blutigem Auswurfe, Angst und Beklommenheit. Man legt ihn da außen auf die schmerzliche Stelle der Brust. Die empfindlichsten Kopfschmerzen verloren sich nicht selten auf eine solche Auflegung in kurzer Zeit, was ebenfalls beim Rheumatismus, rheumatischen Augen-Entzündungen, dort unmittelbar auf die schmerzhafte Stelle, hier in den Nacken gelegt, der Erfolg war. Eben so bringt man diejenigen, die durch Erschöpfung der Lebenskraft in Ohnmacht gesunken, oder in tiefen Schlaf gefallen oder erstickt sind, durch solches Mittel bald wieder zur Besinnung, zumal wenn man es frisch wieder auf die nämliche Stelle anwendet. Tiefsinn sah Herr Schlegel mehrmals dadurch bis zur ausgelassensten Munterkeit belebt werden. Anstatt der gewöhnlichen belebenden Riechmittel wird es auch mit dem besten Erfolge benützt. Im Scorbut des Zahnfleisches die verdorbensten Stellen damit gelinde gerieben, sondert diese ab, und gibt den übrigen neues Leben. Den mit dieser Krankheit verknüpften häßlichen Geruch aus dem Munde kann man bald durch die Anwendung des mit Essig übergossenen Meerrettigs entfernen. Eine Dame, welcher der Meerrettig zu manchen andern Beschwerden genützt hatte, brauchte ihn mit dem erwünschtesten Erfolge gegen das heftige Zahnweh, indem sie ein Stückchen in den hohlen Zahn, und ein

anderes Stückchen an das Zahnfleisch legte. Bei zurückgetretenem Podagra, welches heftige Kolik und Urinverhaltung zur Folge hatte, wirkte er, im Fußbad gebraucht, vortrefflich, indem es beide in kurzer Zeit hob. Das vorher laue, in Kurzem aber erkaltete Wasser scheint dem Kranken, wenn der zerriebene Meerrettig erst dann hineingemischt wird, wann das Wasser schon kalt ist, oder der darinnen befindliche eben zu wirken anfängt, heiß zu werden. Bei zurückgetretenen Fußschweißen erreicht man oft durch ihn allein den Zweck durch Gebrauch in den Fußbädern, wo man ihn aber reichlich zusetzen muß. Bei Brustwassersüchtigen an die Füße gelegt, vermindert er die Beängstigungen.

Natürlich kommt also sehr viel auf die Art und den Ort an, wie und wohin man dieses äußere Reizmittel applizirt. Herr Schlegel hat es bei asthenischen Fiebern nach hinlänglichem Aderlassen und andern asthenischen Mitteln auf die Fußsohlen oder Waden; bei der Hepatitis (Leberstein) und in dreitägigen Fiebern auf die Lebergegend; beim Typhus auf die Oberarme und Waden; bei Stolls gallichten Lungen-Entzündungen erst auf die Lebergegend, dann auf die schmerzhafte Stelle selbst, oder umgekehrt, je nachdem er an der Quelle Krankheit und den leidenden Theilen am nächsten zu kommen glaubt; bei heftigem Kopfwehe, bei Dilirium, bei Niedergeschlagenheit, Schlafsucht, unterdrückten Lebenskräften, beständigem Wachen, Taubheit und Gehör-Krankheit beim Karus von zurück getretener Rose ꝛc. am Kopfe bei zurückgegangenen Kopfausschlägen, da, wo vorher ein Ausfluß aus den Ohren statt gefunden hatte, und

verschwunden war, oder sonst etwas metastatisch im Kopf affizirte in den Nacken oder an dem nämlichen Orte, wo vorher eine krankhafte Absonderung auf die Oberfläche des Körpers zur Gewohnheit geworden war.

Beim Drücken in der Brust, bei stechend brennenden Schmerzen, asthenischen Bluthusten, Stechen und dergleichen Zufällen legte Herr Schlegel den Meerrettig auf die schmerzendste Stelle der Brust. Wenn ein heftiger katharrhalischer Reiz die Lunge affizirte, oder es mit dem Auswurfe äusserst schwer hielt, dieser zähe war, und Krämpfe ihn zurückhielten, legte er den Meerrettig höher und tiefer, je nachdem der Lokalaffekzion am nächsten zu kommen dachte. Wenn daher die hintere Fläche Lungen mehr zu leiden schien, legte er ihn zwischen die Schultern. Bei einem alle Tag, oder einem Tage nach dem andern zu einer bestimmten Zeit mit Frösteln eintretenden Magenhusten, der beim Hoopin cough nahe kam, legte er ihn auf die Magengend; bei Pleuritis spuria, Colica rheumatica dahin, wo die ersten Schmerzen entstanden, oder noch am anhaltendsten waren. Bei allen andern Schmerzen, die nicht mit einer wirklichen Entzündung verbunden waren, ließ er ihn auf die schmerzhafte Stelle, die Arme, Schenkel ꝛc. legen. War die Hinfälligkeit und Schwäche sehr groß, so wirkte er damit nach und nach auf jeden Theil des Körpers, fing vom Nacken an, reizte dann den rechten oder den linken Fuß damit, wechselte die folgenden Tage mit der entgegensetzten Seite ab, und wiederholte das Aufbinden verschiedene Male auf den nämlichen Plätzen, bis sich Bewußtseyn, Besonnenheit und Munterkeit wieder einstellten. Unthätigkeit des Magens verwandelt der

Meerrettig, öfters auf die Magengegend gelegt, leicht in die nützlichste Thätigkeit desselben.

104. Emmulsion gegen Husten, Scorbut, Geschwüre, Hautausschläge, Sodbrennen, Säure im Magen und andere gewöhnlich damit verbundene Krankheiten von Dr. J. P. Vogler.

(Rezept für eine Apotheke.)
Aqu. font. puriss. unc. 7.
Gummi amon et pur.
Nitr. depurat. aa. drachm. 2.
Sapon. Venet. vel vegeto-mineral.
Gravenhorst. drachm. 1.
Magnes. Sal. amar. drach. ½.
Syrup. Rosar. solut. drachm. 6.
Mis. f. Emulsio.

Zuverläßig übertrifft dieses Heilmittel an Kräften alle unsere sogenannten (außerdem aber nicht zu verachtenden) seifenartigen, Milchgebenden, scorbutwidrigen, bitteren, scharfen Pflanzen und andere Säfte, Dekokte und Extrakte, selbst die Seife, die Ochsengalle, den stinkenden Asand, und das Gummiharz. Es ist ein unvergleichliches, gelinde einschneidendes auflösendes, eröffnendes, Schweiß und Harn treibendes, krampfstillendes Mittel, und wird daher mit großem Nutzen in manchen langwierigen Krankheiten, nämlich gegen Engbrüstigkeit, Husten, Auszehrung, Verstopfung der Eingeweide, gegen örtliche Blutanhäufungen im Unterleibe, in Brust-

und Kopfhämorrhoidal-Bewegungen, in unterdückten Monatfluß, bei allzu starker Fettigkeit des Körpers, Stuhlverstopfung Auftreibung des Magens, Mangel des Appetits, in der Kolik, Magenkrampf und Sodbrennen, Gelbsucht, Stein und Verhaltung des Harns, gegen Bleichsucht und den weißen Fluß, bei allgemeiner Verderbniß der Säfte, in der schwarzen Krankheit, Raserei, Melancholie, Hypochondrie u. a. Krankheiten mit Materie, in Wechselfiebern, Schlagfluß, Wassersucht, verschiedenen Geschwulsten, Geschüren und Hautausschlägen, sogar im Beinfraß, in chronischen Augen-Entzündungen, Gicht, Rheumatismus, Katarrh u. s. w., wie auch die Erfahrung der berühmten Aerzte: Brunner, Junker, Berger, Wagner ꝛc. ꝛc. schon lange bewiesen, und meine eigenen Erfahrungen am Krankenbette bestätigt haben. Nur muß man bei der Heilung chronischer eingewurzelter Uebel lange damit fortfahren. In meiner langen sehr starken medizinischen Praxis habe ich nur bei drei Kranken, unter denen ich mich selbst befand, und die wohl zu bemerken, diese Emulsion in stärkerer Dose als gewöhnlich eingenommen hatten, erfahren, daß nach dem Gebrauche derselben ein Nebel vor den Augen etliche Stunden lang ohne die mindesten widrigen Folgen weiter verspürt worden.

Die Kranken müßen alle 3—4 Stunden 2 Eßlöffel voll nehmen, nachdem das Glas stark umgeschüttelt worden.

105. Ein Präservativmittel gegen die Ansteckung des Typhus, von Smith in London.

Dieses Mittel besteht darin, daß man sechs Drachmen pulvrisirten Salpeter mit eben so viel Vitriolöl vermengt, mit einer Tabackspfeife von Gyps umrührt, und im Krankenzimmer auf eine eiserne erhitzte Platte gießt. Herr Dr. Smith erhielt für die Erfindung 3000 Pfund Sterling Geschenk.

106. Die Mitesser zu vertreiben.

Die sogenannten Mitesser, welche man gleich Würmern mit schwarzen Köpfen, bei Kindern und Erwachsenen, zuweilen aus der Haut, besonders aus der Nase, Stirne, u. s. w. herausdrücken kann, entstehen von zäher Feuchtigkeit in den Hautdrüsen. Das beste Heilungsmittel ist das Ausdrücken oder das warme Bad, oder ein Liniment aus zwei Theilen Weizenmehl, Bierhefen und einem Theile Honig, welches in die Haut, die mit dergleichen besetzt ist, eingerieben, und hierauf mit einem eingeseiften Stück Flanell wieder abgewaschen wird. Oft ist das Waschen mit warmen Wasser mit Waizenkleie allein hinreichend.

107. Mittel wider die blasse Gesichtsfarbe.

Wer zu einer blassen Gesichtsfarbe geneigt ist, vermeide vor allen Dingen das zu häufige warme Waschen, zu warme Kleidung, Aufenthalt in zu warmen Zimmern, allzulanges Schlafen in Federbetten, häufigen Genuß warmer Getränke, und alles andere, was auf die Erschlaffung der Haut wirkt; dagegen genieße man täglich frische Luft, und mische unter

das tägliche Waschwasser etwas Wein oder ungarisches Wasser, welches die Haut zusammenzieht, stärkt, und zur frischen Farbe beiträgt.

108. Kunst, die frischen Wunden, welche vom Stossen, Schneiden u. dgl. herkommen, schnell und leicht zu heilen.

Fast alle Menschen haben hier eine eigene Methode, wovon ich selbst schon eine Menge probirte. Viele Balsame sind eben nicht zu verachten; allein selten erreichen sie ihren Zweck, da die Wunden gewöhnlich schwierig werden. Daher fand ich eben nicht für überflüßig, auch hierin meine vieljährigen Erfahrungen mitzutheilen. Warmer Leim, wie ihn die Schreiner oder Tischler brauchen — führt hierin sehr schnell zum Ziel; selten daß eine Wunde mehr als einen oder zwei Tage braucht, bis sie geheilet ist, wenn man sie, so wie der Schnitt, Stich oder Stoß geschehen ist, sogleich reiniget, falls etwa Splitter oder sonst etwas Unreines zurückgeblieben wäre, die Wunde möglichst schnell zumacht und zugemacht erhält, z. B. mit Schreibpapier oder dergleichen, bis sie zugepicht ist, und also so wenig als möglich Blut verloren geht. Ist das Blut endlich gestillt und die Wunde zugepicht, so streicht man warmen Leim auf ein leinenes Läppchen, — lege es über die Wunden oder streiche den Leim selbst darauf, und habe Acht, daß sie nicht gewaltsam aufgerissen wird. Dadurch wird der Zutritt der Luft verhindert, so wie daß nichts Unreines hineinfallen kann. — Daß man bei sehr bedeutenden Wunden doch einen geschickten Wundarzt zu Hülfe rufen muß — bedarf kaum einer Erwähnung.

109. Kunst, einen sehr guten Kamphorgeist zu machen.

So geringe diese Kunst ist, so wissen sie doch die wenigsten Menschen. Erst nachdem ich viele Jahre lang für theures Geld manchmal keinen guten und kräftigen Kamphorgeist bekommen konnte — kam ich auf den Gedanken, mir trocknen Kamphor zu kaufen, ihn in einen starken Branntwein zu legen, und ihn also einige Zeit destilliren zu lassen, wodurch ich gewöhnlich einen sehr kräftigen Kamphor erhalte.

110. Die Kunst, sich vom Kopfwehe zu befreien, und befreiet zu bleiben.

Täglich stößt man auf Menschen, welche mit Kopfwehe, zum Theil schrecklich geplagt werden. Monate lang litt ich selbst an gedachter Krankheit. Es war eine Zeit, wo ich binnen 30—40 Tagen hintereinander so geplagt wurde, daß ich sehr wenig schlafen, und im Bette es gar nicht aushalten konnte. Ich nahm also meine Zuflucht zu Doktor und Chirurgus, diese nahmen allererst eine Aderlaß vor. Allein, da es auch darauf noch beim Alten blieb; so mußte ich ein Blasenpflaster gebrauchen, aber auch diese verschafften mir wenig Linderung. Endlich, da mich die Schmerzen fast in Raserei brachten, ließ ich mir ein Schaff frisches Brunnenwasser vorsetzen, steckte den Kopf darein, und binnen 2—3 Minuten waren alle Schmerzen weg. Ich sage dieß nicht, daß man mir es allemal und unbedingt nachmachen müße; jeder prüfe und behalte das für ihn Passende.

Mein Kopfwehe kam, wie ich nun weiß, von meinen zu nahrhaften Speisen und Getränken, bei der sitzenden Lebensart ohne Bewegung. Bei Gelegenheit, als ich einen neuen Kostherrn erhielt — ließ ich mirs besonders wohl schmecken. Ich dachte lange Zeit so wenig daran, daß es von daher kommen könnte, daß ich vielmehr darin etwas Uebriges that, in der Hoffnung endlich leichter befreiet zu werden, und meine Aerzte waren nicht so aufrichtig, daß sie mich darauf aufmerksam machten. Erst nachdem ich schon gegen vierzig Tage lang rasende Schmerzen gelitten hatte, faßte ich sowohl den gedachten Entschluß zum Wasser, als auch zu meiner angewöhnten Ordnung im Essen und Trinken zurück zu kehren. Anfangs trank ich zur Verdünnung des Geblüts nichts als reines Brunnenwasser, und nach wenigen Tagen war mein Ziel erreicht. Da sich aber seither bei mir das Kopfwehe immer wieder einstellt, so oft ich über meine Ordnung und Diätetik hinaus strauchle: so bin ich überzeugt, daß man es fast immer nur von zu vielem Essen und Trinken, von Schwäche des Magens oder auch von hart verdaulichen Speisen bekömmt.

Das Kopfwehe von Vollblütigkeit läßt sich demnach vertreiben, wenn man sich im Essen und Trinken einschränkt: wenn man sich viele Bewegungen macht: z. B. Gartenarbeiten, Billardspielen, Reiten, Kegelspielen; wenn man frisches Brunnenwasser trinkt, viel Obst, und nur Mehlspeisen genießt u. dgl. Es läßt sich für eine kurze Zeit vertreiben mit kalten Ueberschlägen, z. B. von Wasser mit Essig vermischt, von Zitronen- oder Aepfelscheiben, lindern mit Fußbädern, Sauerteig auf die Fußsohlen ꝛc.

Das Kopfwehe von Rausch oder unverdaulichen Speisen vergeht binnen einer halben Stunde, wenn man ein paar Tassen starken schwarzen Kaffee trinkt.

Das Kopfwehe von Schwäche des Magens kann mit Fleischspeisen, kräftigen Fleischbrühen, Soßen u. dgl. gehoben werden.

Im ersten Falle (bei Vollblütigkeiten) läßt sich das Kopfwehe auch durch eine angemessene Aderlaß heben: allein, da das abgezapfte Blut bald wieder in Masse, aber nicht in der nämlichen Güte ersetzt wird, so bin ich ein abgesagter Feind davon, um so mehr, als selbes von allen Schriftstellern der neuesten Zeit nur in höchst seltenen Fällen gut geheissen wird. „In 99 Fällen, sagen sie, ist es unnütz oder gar schädlich, bis es im hundertsten nützt."

Gegen gichtisches Kopfreissen muß man warme Ueberschläge und schweißtreibende Thee ꝛc. gebrauchen, viel schwitzen oder bei einem Arzte Hülfe suchen.

111. Kunst, erfrorne Glieder und Frostbeulen zu kuriren.

Man kann dergleichen leicht bekommen, wenn man Pelzhandschuhe trägt, und solche eine Zeitlang in der Kälte weglegt, oder wenn man mit warmen schwitzenden Füssen in die Kälte gehet. Es entsteht eine Geschwulst, welche Hitze, Jucken und Schmerzen verursacht. Wenn das Uebel stark ist, so fahren kleine Bläschen auf dem geschwollenen Theil auf, die dann aufspringen, und worauf sich Haut abschält. Daraus entstehet sehr bald ein übles hartnäckiges Geschwür, welches tief bis an die Knochen frißt, und eine dünne

und scharfe Jauche auswirft. Man wird nur im Winter von den Frostbeulen geplagt, im Sommer verschwinden sie, kommen aber im Winter immer wieder, bis sie kurirt sind; nur geringe vergehen nach einiger Zeit von selbst wieder. Wenn man die grössern vernachläßiget oder schlecht behandelt, so kann die Geschwulst und der Schmerz so stark werden, daß der Kranke den Chirurg oder Arzt zu Hülfe rufen muß.

Eine Menge Mittel hat man dagegen empfohlen, als: das Abreiben mit Schnee, das Ueberlegen von Gänsehäuten, das Waschen mit kaltem Wasser, mit Kamphor- und Seifenspiritus u. s. w. Ich weiß aus mehrjähriger Erfahrung, daß davon wirklich mehrere ihren Zweck nicht verfehlen; allein einige hievon sind so schmerzlich, daß ich sie Niemand rathen will, und die leichten davon können nicht oft genug angewendet werden. Dagegen führen schnell zum Ziel: 1) das Einreiben mit Lavendelöl; 2) das Ueberlegen mit heißem Tischlerleim überstrichener Lappen. An mir selbst und andern half dieß schon nach ein- und zweimaligem Auflegen. Man lege sie aber so warm auf die erfrornen Glieder, als man es erleiden kann, halte überdieß die Zehen eine kurze Zeit an einen warmen Ofen, und man wird Wunder sehen. Falls aber die Knochen selbst angefressen wären, oder wenn die Beulen schwarz und brandig würden, so eile man zum Wundarzt um Hülfe.

112. Warzen, Muttermähler, und Hühneraugen sicher zu vertreiben.

Man bedupfe sie mit sächsisch rauchenden Vitriolöl, das ein leichtes aber vorübergehendes

Brennen verursacht. Findet man nach einer halben Stunde die Warze oder das Muttermal wieder trocken, so bestreicht man sie sofort nur noch mit Speichel und es wird sicher helfen; nur wenn es nach 2 Tagen nicht hälfe — müßte man die Warzen ꝛc. nochmal mit Vitriolöl bestreichen. Uebrigens ist strenge Vorsicht mit diesem Oele sehr nöthig, auf der Nase den Augen nicht anwendbar. Oefteres benetzen mit Alaun wird auch hier zum Ziele führen.

113. Mittel wider Ameisen und dem Bienenstich.

Wenn man Pottasche mit Zucker oder Honig vermischt und in Geschirren an die Plätze bringt, wo sich Ameisen befinden: so werden die Ameisen davon genießen und umkommen.

Gegen Wespenstich darf man die Wunde nur mit im Wasser aufgelöster Pottasche einreiben. Wenn man dergleichen zu befürchten hat — soll man beständig davon in Breitschaft haben.

114. Sicheres Mittel wider den Bandwurm.

Der Militärwundarzt Kypke zu Berlin hat mehrere glückliche Proben abgelegt, den Bandwurm binnen 3 Stunden ohne Schmerzen für den Patienten abzutreiben. Sein Verfahren ist polizeilich untersucht und sein Heilmittel, das wesentlich in der Anwendung des Ricinusöls besteht, als bewährt und sonst unschädlich erklärt worden. Auch mit Thee trinken von Saflor wurde erst kürzlich der Wurm abgetrieben.

115. Mittel gegen die Wassersucht.

Der Holler- oder Hollunderbaum gibt ein vortreffliches Hausmittel gegen die Wassersucht, so viel

ich aber aus Erfahrung weiß, wird dagegen nicht die Wurzel, sondern die Frucht gebraucht. Man nimmt auf ein Quartel guten alten Rheinwein vier Loth getrocknete und zerstossene Hollunderbeeren, setzt sie mit dem Wein 2 — 3 Tage auf den warmen Ofen oder an die Sonne. Von diesen Wein trinkt der Kranke gegen Morgen und jeden Abend ein Weinglas voll, und dieser Abgang in der Bouteille wird jedesmal von einem frischen ergänzt. Auf diese Art trinkt der Kranke zwei Bouteillen und das Uebel ist gehoben. Des Morgens bleibt der Kranke, nachdem er sein Glas getrunken hat, noch eine Stunde im Bette, und übrigens beobachtet er die Diät der Brunnengäste. Dieses Mittel hülft, sobald es nicht die Brustwassersucht ist.

116. Ein anderes vom Pfarrer Landgraf.

Folgendes Mittel schafft vielleicht Hülfe; doch mögen es Aerzte vorher prüfen und den Gebrauch genehmigen. Eine Tisane (Trank) von drei Händevoll Brunnenkresse, mit drei Maaß Wasser gekocht, hat bei dem vierten Glase, das eine wassersüchtige Frau bei Bourg en Bresse, bei welcher kein Mittel mehr anschlagen wollte, den zweiten Tag in der Frühe trank, eine solche Wirkung hervorgebracht, daß sie in einen gelinden Schweiß gerathen und durch den gewöhnlichen Weg von allem Wasser befreit worden ist.

117. Mittel gegen die Epilepsie oder Fallsucht.

Dieses ist aus Hufelands Journal Jg. 1816 gezogen und folgendes:

Lap. infern. gr. jj. — fol. ▽ dest. ℥jj.
Syr. cujud. ℥ß gradat. usque gr. IV.

bei zwei epileptischen Personen auf der Zwangs-Arbeits-Anstalt zu Blassenburg sich so bewährt, als die China gegen kaltes Fieber. Selbst gegen eine schon lang gedauerte Epilepsie half sie schon am dritten Tage, nachdem das Mittel drei Tage angewendet wurde. Anfangs erhielt die Person auf das Mittel zwei starke Anfälle, am dritten Tage aber war die Krankheit verschwunden.

118. Ein anderes erprobtes Mittel gegen die Epilepsie oder hinfallende Seuche.

Vielfache Versuche und Erfahrungen haben gelehrt, daß unter allen bis jetzt bekannten Mitteln gegen die Epilepsie, die Wurzel des Beyfußes das sicherste, kräftigste und beste Mittel ist.

Oft ist eine einzige Gabe dieses Mittels, gehörig angewendet, hinreichend, diese Krankheit sicher und gründlich zu heilen.

Diese Vorschrift zum Gebrauch dieses Mittels, dessen Kenntniß bisher einer Familie ausschließlich eigen war, ist folgende:

Die Beyfußwurzel wird im Herbste vierzehn Tage vor oder nach Michaeli gegraben. Die holzigen oder schadhaften Theile der Wurzel werden entfernt, und nur die braunsaftigen Wurzelfasern, worin die wirksamsten Theile sind, wozu noch die abgeschälte saftige Rinde der hölzerigen Theile genommen werden kann, im Schatten getrocknet und sodann wohl verwahrt. In einem verdeckten Mörser wird, wenn davon Ge-

brauch gemacht werden soll, diese Wurzel zu einem feinen Pulver gestossen. Von diesem Pulver nimmt der Kranke, wenn sein Uebel von der Art ist, daß er die Zeit des Anfalls eine halbe Stunde voraus weiß, vor dem Eintritte desselben einen reichlichen Theelöffel voll, in etwas lauwarmen schwachen Biere ein, legt sich darauf zu Bette und trinkt noch etwas lauwarmes, schwaches Bier nach. Hierauf wird er in einen starken Schweiß verfallen. Nachdem dieser vollkommen abgewartet ist, und der Kranke trockne durchgewärmte Wäsche angelegt hat, kann er aufstehen. Am folgenden, dritten, so wie am sechsten Tage, wird dasselbe Verfahren wiederholt. Bei Kindern wird die Gabe nach Maasgabe des Alters verringert. Ein Kind an der Brust erhält ohngefähr nur den dritten Theil, und dieser wird, anstatt des Biers, ihm auf der Muttermilch eingegeben. Die zu beobachtende Diät ist, daß der Kranke sich einige Monate lang aller starken Getränke, schwer verdaulicher Speisen, des gesalzenen und geräucherten Fleisches und sauern Speisen enthält. Nachtheilig ist dieses Pulver nie geworden; Starke vertragen es so gut als schmache.

119. Rettung eines Ertrunkenen.

In Fällen der Erstickung im Wasser scheint das Lebensprinzip nicht gänzlich erloschen, sondern nur unterbrochen zu seyn, für eine gewisse, oft lange Zeit, und wenn innerhalb dieses Zeitraums schickliche Mittel angewandt werden, so ist es, wie häufige Erfahrung lehrt, möglich, dasselbe wieder zurück zu rufen. Folgendes Beispiel möge als Beleg dienen, und ist aus der Erzählung des Dr. Strang von Petersburg

in vereinigtem Staat Virginia entnommen. Bei der Ueberfahrt verunglückte eine Gesellschaft von 6 Personen in dem Fluß Appomatar durch das Umschlagen eines Kahns. Fünfen gelang es das Ufer zu erreichen, allein der Körper des Sechsten konnte erst nach einer halben Stunde ertrunken aus dem Wasser gebracht werden. Dr. Strang, schleinig herbeigerufen, fand den Körper ganz leblos, das Gesicht war schwärzlich. Er brachte folgendes Verfahren in Anwendung: Zuerst wurde der Körper von den nassen Kleidern befreit und in wollene Decken eingeschlagen, welche gehörig durchwärmt waren. Während man alle Theile des Körpers, besonders die Brust, frottirte, wurde eine Elektrisirmaschine herbei geschafft, und zwei Funken durch die Schultern geleitet, die Lunge hierauf mit einem gewöhnlichen Blasbalg ausgedehnt, und sodann eine Klystier beigebracht, bereitet aus einer Maaß gewärmtem Wasser, gemischt mit etwas Branntwein und einem halben Eßlöffel Kathariden-tinktur. Jetzt wurde der Körper in eine aufrechte Stellung in die Nähe des Kaminfeuers gebracht, und nachdem das Bett aufs Neue gewärmt war, wiederum hineingelegt. Man wandte die Elektrizität zum zweiten Male an, erfolgte plötzlich ein konvulsivisches Zucken, das Frottiren wurde mit Anstrengung fortgesetzt, und kurz darauf bemerkte man, daß das Herz sich regte. Nachdem die Lunge nochmals aufgeblasen, erfolgte eine Anstrengung zum Athmen, und die Schläge des Herzens wurden deutlicher. Als zum dritten Male Luft eingeblasen war, strömte Wasser aus Mund und Nasenlöchern. Man brachte Ammonium an die Nase und rieb Mund und Nacken mit Linement. volatile. Jetzt fing der

Körper an, ziemlich frei zu athmen. Ein erwärmtes Stärkungsmittel wurde eingeflößt, und zuletzt ließ man ihm etwas Blut ab. Nach einigen Stunden konnte der Wiedererweckte nach seiner Wohnung transportirt werden. — Dieses Beispiel einer lange nach der Erstickung gelungenen Rettung ist merkwürdig, wegen der Anwendung der Elektrizität, dann des Mittels der Kathariden-tinktur, welche sich hier besonders wirksam bewies. Diesen beiden Mitteln, verbunden mit der Sorgfalt und Ausdauer in der Behandlung, verdankte man wohl hauptsächlich den glücklichen Erfolg.

120. Wider das Sausen und Brausen in den Ohren

leisten fast immer, bei sonst gesunden, starken und vollsaftigen Personen, wo es meistens vom Andrang der Säfte nach dem Kopfe entsteht, also ein Zustand von Ueberreizung ist — Einschränkung im Essen und Trinken zu kräftiger Sachen, Wassertrinken, Fußbäder, gelinde Abführungsmittel am ersten Hülfe. Zum Aderlassen lasse man sich aber nicht ohne den Rath des Arztes verleiten. Am meisten klagen aber schwächliche Personen über jenes Uebel. Bei diesen ist es eine örtliche Schwäche, die es veranlaßt. Die können hergestellt werden durch Trinken des Weines oder guten kräftigen Biers, durch Bewegung in freier Luft, durch Schnupftabackschnupfen, oder durch Hauswurzsafte, oder durch verdünnten Salmiakgeist, oder durch Zwiebelsaft, oder durch Dämpfe von Wachholderbeeren, Mastix, weißem Harz, die durch einen Trichter in's Ohr geblasen werden müßen.

121. Stärkung geschwächter Augen.

Die Augen, welche durch nächtliche Arbeit oder sonstigen Zufällen geschwächt, roth und selbst triefend werden, für den ist das Einziehenlassen des Dunstes vom kölnischen Wasser ein wirksames Heilmittel. Am zweckmäßigsten braucht man es, wenn man damit die hohle Hand anfeuchtet und sie vor die Augen hält. Wer es braucht, wird sich auf der Stelle gestärkt an Sehkraft und ermuntert fühlen.

Der Verleger dieß, der in seiner Jugend oft ganze Nächte mit lesen und schreiben, 12 Jahre lang aber täglich von Morgens 4 Uhr bis Nachts 9 Uhr mit Correkturlesen von Tirius Bibel, Tschupicks Predigten ꝛc. ꝛc., Correspondiren, oft in den feinsten Schriften verbringen mußte, in seinen ältern Jahren endlich durch die Correkturen vom heil. Jahr, 16 Bänden, Auswahl vorzüglicher Predigten, 6 Jahrgängen, Schönbergers Predigten, 4 Jahrgängen, ꝛc. ꝛc. seine Augen natürlich schwächen mußte — bestreicht die Augendeckel seit 12 Jahren fast täglich mit Rosmaringeist, und findet sich dadurch jedesmal auch für neue Correkturen und viele Correspondenzen wieder fähig genug.

122. Kur nach genossenen starken Giften.

Hier hat man sogleich zu erforschen: 1stens, ob das Gift eben in den Körper gekommen ist; 2tens, ob es nicht etwa schon einige Entzündung des Magens hervorgebracht hat, welches durch heftige Schmerzen erkannt werden kann. Im ersten Falle muß man sogleich ein Brechmittel nehmen, welches in einer oder

mehreren Dosen von Brechwurzel oder Brechweinstein, welcher geschwinder wirkt, bestehen kann. Auch durch eine in Oel getauchte Feder kann man es bewirken, wenn man damit im Halse auf- und abfährt. Es ist leicht begreiflich, daß, wenn das Gift so geschwind als möglich wieder aus dem Körper geschafft wird, auch keine oder wenige üble Zufälle erfolgen können. Hat hingegen das Gift schon Magen und Gedärme erreicht, und dort Wirkungen hervorgebracht, dann müssen die Brechmittel wegbleiben, und nun tritt die Indikation ein, das Gift zu verdünnen und einzuwickeln. Hieher gehört:

1) reines Brunnenwasser. Das Wasser hat die Eigenschaft, alle salzigte Körper aufzulösen und zu verdünnen. Es muß daher bei genossenen Giften in großer Menge, so viel nur immer möglich ist, getrunken werden. Kann man eben so leicht warmes Wasser als kaltes haben, so ist letzteres noch besser. Können in eben dieser Geschwindigkeit schleimigte Sachen mit Wasser verbunden werden, so wird auch dadurch die entwickelnde Kraft desselben vermehrt. Zu dem Ende kann arabisches Gummi in Wasser aufgelöst, oder auch Gersten-Graupen, Reis, Sago und andere Dinge mehr darin gekocht werden;

2) Ausgepreßte Oele, z. B. Provencer- oder Baumöl, Mandel-, Lein- und Mohnöl. Auch diese müßen in Menge, und zu ganzen Pfunden genommen, und auch durch Einreibungen und Klistieren in den Körper gebracht werden. Zu diesen Mitteln gehört auch die Butter und andere fette Körper.

3) Milch. Diese vereinigt gleichsam die angegebenen Mittel: Wasser, Schleim, Oel und Butter

in sich, und wirkt also vortrefflich. Man muß diese ebenfalls in Menge trinken lassen.

Die betäubenden Gifte machen sich durch ihren betäubenden widerlichen Geruch kenntlich, und ihre Wirkung besteht hauptsächlich darin, daß sie die Lebenskraft selbst angreifen und zerstören; sie machen alle Sinne stumpf, bringen eine allgemeine Schwäche hervor, und vermindern die Nervenkraft; daher entstehen Zittern in den Gliedern, Zuckungen, Schlafsucht und Schlagflüsse. Bei den Gegenmitteln kommen zuerst die Brechmittel in Anregung, im Falle das Gift erst eben in den Körper gekommen ist; sie müßen aber hier in verstärkten Dosen gegeben werden, weil der betäubte Magen gegen geringe Portionen schon unempfindlich geworden seyn könnte, und in keinem Falle starke Dosen Brechmittel mehr schaden können, als wenn das Gift im Körper bleibe. Ist aber das Gift schon einige Zeit im Körper, so sind nun die kräftigsten Gegenmittel anzuwenden. Diese bestehen gegen die betäubenden Gifte vorzüglich in dem Essig. Dieser ist ein wahres Gegengift; er hat die Kraft, das Gift zu zerstören und dadurch unschädlich zu machen. Dem Essig können auch Zitronensaft, Limonade, Johannisbeersaft und andere saure Pflanzensäfte zur Unterstützung beigesetzt werden; wobei immer als Hauptregel gültig bleibt, daß dasjenige Mittel allen andern vorzuziehen sey, was man am ersten bei der Hand habe. Starker Kaffee hat ebenfalls das Vermögen, den betäubten Magen zu beleben und dadurch jene Mittel wirksamer zu machen. Er muß also ebenfalls bei den betäubenden Giften mit angewandt, und wie der Essig in Menge genossen werden.

Die Gifte, welche reizend und betäubend zugleich wirken, bringen auch vermischte Symptomen hervor, und erfordern bei der Kur auch gemischte Mittel. Brechmittel im Anfange, Schleime und Essig im Fortgange bleiben hier die Hauptmittel, wobei jedoch zu bemerken, daß Essig und Milch nicht zugleich dürfen genommen werden, weil sie einander zerstören und also die Wirkung aufheben. Das Nämliche gilt auch bei genossenen Giftgewächsen, Giftschwämmen und bei Vergiftung durch Grünspan und dergleichen.

Personen, welche Bleidünste oder Bleigift genossen haben, müßen häufig Oel, Butter oder fettes Fleisch, Salat, Milch und andere fette oder ölichte Speisen und Getränke genießen, sich aber der geistigen Getränke, besonders des Branntweins, gänzlich enthalten.

123. Was hat man zu thun, wenn man von einem wüthenden Hunde gebissen wird?

Wenn jemand von einem tollen Thiere gebissen wurde, hat man Folgendes zu beobachten:

1) alle Hausmittel oder sympathetische Arzneien gegen die Hundswuth sind unnütz; auch ist es gefährlich, bei Scharfrichtern, Abdeckern, Jägern, Marktschreiern oder gar alten Mütterchen Hülfe zu suchen;

2) lasse man sogleich Doktor und Bader holen; denn niemand ist vor der Wasserscheu sicher, sollte ihn auch ein tolles Thier nur geleckt haben. Indessen wasche man die Wunde sorgfältig mit lauwarmem Wasser aus, worein man viel Holzasche gerührt hat, oder mit scharfem Salzwasser, oder mit Essig, im Nothfall mit Urin. Die Wunde muß offen bleiben,

bis der Doktor kömmt. Man eile mit der Hülfe möglichst, weil alles darauf ankömmt, die Wuth zu verhüten.

3) den gebissenen Menschen suche man durch Zureden zu beruhigen; Furcht ist schädlich: er muß sich vor Affekten oder Erhitzung und Erkältung hüten, Gemüse und Milchspeisen essen; viel Milch, Molken und Buttermilch trinken. Branntwein, starkes Bier und alle hitzigen Getränke sind schädlich.

Die goldene Regel bei diesen Fällen bleibt allezeit: Rufet so bald als möglich einen Arzt herbei, weil dieser am ersten im Stande ist, die Wahl und Dosis der Mittel, dem Alter und Temperament des Kranken anzumessen.

124. Ein anderes Mittel wider den tollen Hundsbiß.

Hier darf nicht gezaudert werden. Man schicke sogleich nach Chirurg und Doktor. Auf der Stelle unterbinde man die Wunde sehr fest gegen den Leib, wasche sie mit Lauge, oder in deren Ermangelung mit Urin, brenne sie mit glühendem Eisen aus und unterhalte das Bluten bis der Arzt kömmt, sey auch gutes Muths, da noch zu helfen ist und es sonst schlimme Folgen haben könnte. Lasse den Patienten Thee von Gauchtheil trinken und getrost seiner Genesung entgegensehen.

125. Mittel gegen Kälte.

Ein H. Martin, der auf der Universität in Edinburg die Heilkunde studirte, wollte im Winter 1302 seine Verwandten in Dunning besuchen, und nahm seinen Weg über die Gebirge bei Ochil. Es war Abend, ehe er die Berge erreichte, und ein dichter

Nebel erhob sich. Er verirrte sich, und stürzte in die Tiefe hinab. Als er sich von seinem Schrecken über den Fall erholte, fand er sich in tiefem Schnee, aus dem er sich bei der Finsterniß nicht helfen konnte. Er preßte also den Schnee von allen Seiten von sich, und machte eine Art von Hütte. In dieser Lage blieb er fünfzehn bis sechzehn Stunden, und lief nicht nur der Gefahr, verwehet zu werden, sondern auch zu erfrieren. Die Kälte wurde äußerst heftig, er fühlte Uebelkeiten und zitterte an allen Gliedern. Indessen erinnerte er sich, daß er in seinem Bündel unter andern Arzneien Kamphor und Manna bei sich hatte. Er nahm von Zeit zu Zeit etwas davon in den Mund. Der Kamphor brachte eine große Hitze hervor, und beides zusammen erhielt ihn am Leben, bis es tagte. Er arbeitete sich dann aus seiner Schneewohnung. Der Frost hatte die Oberfläche des Schnees erhärtet, und die letztere trug ihn ziemlich. Er erreichte Dunning gegen Abend, und empfand nachher weiter keine üblen Folgen, als einen starken Schnupfen. Man hat daher geglaubt, Leuten, die bei grosser Kälte reisen, anrathen zu können, daß sie etwas Kamphor zu sich stecken möchten, weil wenigstens Herr Martin ohne ihn gewiß umgekommen seyn würde.

126. Mittel wider die Lungensucht.

Warschauer Blätter enthalten folgende Veröffentlichung, unterschrieben von dem Regimentsarzte, Czerwinski: „Das von dem Doktor Spilsbury erfundene Heilmittel gegen die Lungenschwindsucht, welches in den englischen medizinisch-wissenschaftlichen Journalen so sehr angepriesen und schon früher be-

kannt gemacht wurde, ist von mir an einem hiesigen Kranken, vom günstigsten Erfolge gekrönt, angewendet worden. Der Kranke war bereits von der Febris lenta auf das Heftigste ergriffen; sein Puls ging 120 bis 160mal in einer Minute, er konnte nur auf der linken Seite liegen, war an Lebenskräften erschöpft, körperlich gänzlich abgemagert, wurde von Bruststechen und fortwährendem Husten gequält, hatte einen gräßlichen und übelriechenden Auswurf, verbunden mit Durchfall, welcher ihm seine Kräfte immer mehr raubte. Alle diese Symptome ließen das traurigste Ende für den Kranken erwarten. Bei diesem Krankheitszustande schritt ich zu jener Methode; dem Kranken wurde nämlich zweimal täglich eine halbe Stunde lang die Brust, die Seiten und der Rücken mit Speck gerieben und innerlich empfahl ich ihm ein Decoctum album Sydenhami nebst einer stärkenden Diät. Schon nach einigen Tagen ließen die Symptome der Krankheit in ihrer Heftigkeit nach, und nach 16 Tagen verminderte sich nicht nur der Brustschmerz, so wie das Fieber bedeutend, sondern der Kranke kam überdieß zu Kräften, konnte auf beiden Seiten liegen und wurde von dem quälenden Husten gänzlich befreit."

127. Löfflers Mittel wider die Kolikschmerzen.

Ein Arzt selbst war mit der Kolik heftig geplagt, und bekam auf einer Reise einen heftigen Anfall. Entblößt von allen Arzneien, kehrte er bei einem Landmann ein, um durch ein trockenes Kataplasma von warmem Hafer sich Linderung zu verschaffen. Noch ehe aber der Hafer kömmt, sieht er rohe Zwiebeln hängen; er greift darnach, reißt eine der größten los,

und ißt sie mit Heißhunger, und sogleich ist die Kolik wie weggezaubert. Keinen heftigen Anfall hat er seitdem mehr gehabt, und kleinen Anfällen begegnete er mit Essen einer rohen Zwiebel.

128. Kleister für Buchbinder.

Man weiche eine hinlängliche Menge Stärke, die in Stücken ist, mit etwas kaltem Wasser ein, doch darf man nicht mehr Wasser darauf gießen, als sich die Stärke gerade darin auflösen kann. Es darf also keine Feuchtigkeit obenauf fließen. Wenn man dem Wasser Zeit gelassen hat, sich in die Stärke hineinzuziehen, und sie aufzuweichen, so wird diese mit einem großen hölzernen Löffel zerdrückt und zerrieben, so, daß keine Klümpchen mehr darinn sind, und es ein gleichförmiger wohl aufgelöster Brei werde. Dann thut man verhältnißmäßig gestossenen Allaun dazu, der das Sauerwerden des Kleisters, welches sich in Sommerszeiten gern zuträgt, verhütet, denn dadurch würde derselbe wässerig und unbrauchbar werden. Nun gieße man nur ein wenig lauwarmes Wasser hinzu (weil das kalte den Kleister nicht recht steif werden läßt), damit er ziemlich dünn werde; doch darf er nicht dünner seyn, als ein starker Mehlbrei. Alsdann muß man in einem Theekessel kochendes Wasser bereit halten, dieses gießt man, während man ihm mit der rechten Hand mit dem Kochlöffel umrühret, mit der linken Hand schnell und in Eins weg, ohne aufzuhören, in den Kleisternapf, auf jenen dünnen Brei, bis man merkt, daß derselbe klar wird und zusammengeht. Dann hört man mit dem Zugießen auf; es sey denn, daß man den Kleister nicht gleich gebrauchen wollte, da man ihn ein wenig dünner machen kann.

129. Räucherpulver zu machen.

Lavendelblätter und rothe Rosenblätter, von jedem zwei Quentchen, Gewürznelken eine Unze, Benzoe zwei Unzen, Storax vier Unzen, Bernstein sechs Unzen, Weihrauch acht Unzen, Mastix zwanzig Unzen, alles zu einem gröblichen Pulver untereinandergemischt, gibt eine große Portion angenehmen Rauch.

130. Beim Waschen mehr als die Hälfte Seife und viel Mühe zu ersparen, die Wäsche zu schonen, eigentlich zu sedeln.

Man sortire die zu waschenden Stücke in 4—6 Haufen, auf einen die Strümpfe, auf den andern die Servietten und Tischtücher, auf den dritten die Hemden u. s. w., wasche die schmutzigsten mit lauwarmen, ein wenig mit Lauge vermischtem Wasser aus, lege sie in die Waschwanne, die schmutzigsten unten. Wenn alle Wäsche darinn ist — gieße man lauwarmes, ja nicht heißes Wasser daran, damit die Wäsche nicht verbrühet wird, lasse sie 12—48 Stunden also ruhen. Inzwischen mache man von guter durchgesiebter Asche (die von Buchenholz ist die beste) eine gute Lauge in einem proportionirten Zuber, indem man auf die Asche siedheißes Wasser gießt, rühre sie gut untereinander, lasse sie sitzen, bis die Lauge hell und rein ist, schöpfe sie ganz in einen andern Zuber über, gieße auf die zurückgebliebene Asche kaltes Wasser, rühre sie wieder gut ab, lasse die Asche wieder sitzen, schöpfe sie wieder auf die erste in den Zuber über, und so wiederhole man es, bis man die Waschwanne zweimal damit anfüllen kann, siede dann einen Kessel voll Lauge, lasse inzwischen von der Wäsche das Wasser ablaufen,

reibe den Zapfen gut zu, gieße die siedheiße Lauge über die Wäsche, fülle den Kessel wieder mit kalter Lauge, lasse sie wieder siedend werden, gieße so viel in die Wanne nach, daß die Wäsche schwimmt, fülle den Kessel wieder an, unterhalte die Lauge siedend, stelle einen Zuber unter die Wanne, lasse die Lauge von der Wäsche ablaufen, reibe den Zapfen wieder gut zu, gieße wieder siedheiße Lauge in die Wäsche, bis die Wanne wieder voll ist, siede die abgelassene Lauge neuerdings, und so muß man es 9—10 Mal wiederholen, bis selbst die Reife der Waschwanne heiß werden. Man muß die Lauge jedesmal ganz ablaufen lassen, und dann die Wanne wieder voll füllen, daß die Wäsche darinn schwimmt. Gewöhnlich wählt man dazu den Nachmittag, damit man die Wäsche über Nacht kann recht durchweichen lassen. Am andern Tage läßt man die Lauge ablaufen, wieder siedend werden, und gießt sie neuerdings über die Wäsche. Wenn die Lauge auf solche Art verbraucht wurde, so fülle man den Kessel mit Wasser an, schneide ein wenig Seife darein, lasse sie siedend werden, ziehe den Zapfen der Wanne an, lasse von der Lauge in einen Zuber so viel ablaufen, daß man die Wäsche bequem herausnehmen kann, vermische die abgelassene Lauge halb mit Wasser aus dem Kessel, wasche die dort und da etwa noch schmutzigen Flecke heraus, indem man sie mit Seife einschmiert. Wenn die Wäsche rein ist, so lege man sie wieder in das im Kessel noch vorräthige siedende Wasser, lasse sie gut aussieden, bringe sie heraus in einen reinen Zuber, lege dagegen andere reingewaschene nach, und so fahre man fort, bis es gar ist, winde sie aus, und hänge sie dann zum Trocknen auf. Auf

diese Art kann man nicht nur mehr als die Hälfte Seife ersparen, sondern auch die Wäsche sehr schonen. Zudem ist dieses auch die leichteste Art zu waschen.

131. Sauern Senf zu machen.

Man schneide etliche Zwiebeln, etliche Zeherln Knoblauch, zu Blätteln, gieße ohngefähr ein Seidel Essig darauf, gebe vier Lorbeerblätter, drei ganze Nelken und Pfefferkörner dazu, lasse es so lange als ein hartes Ey sieden, dann seihe man den Essig durch ein Haarsieb über ein Viertelpfund gutes Senfmehl, rühre es so lange, bis es kalt ist, fülle es in Bouteillen, und gebe ihn wie süßen Senf zu Rindfleisch, Bratwürsten ꝛc.

132. Süßen Senf zu machen.

Auf eine Maaß süßen schon gesottenen Most, der siedend in eine Schüssel gegossen werden muß, rühre man ein halbes Pfund rothes, und ein halbes Pfund gelbes Senfmehl nach und nach hinein, dann rühre man den Senf noch eine halbe Stunde, lasse ihn auskühlen, fülle ihn in Bouteillen, gebe in jede drei bis vier ganze Nelken, stopfe sie wohl zu, und hebe sie bis zum Gebrauche auf.

133. Birnensirup.

Es ist bekannt, daß, gleichwie aus den Weintrauben, aus vielen Obstarten nicht nur ein wahrer Zucker und noch weit leichter ein gleich süßer Sirup sich bereiten läßt. Allein wie es bei der Güte des Weins auf die Art der Beeren ankommt, so hängt auch die besondere Süßigkeit und Güte des Sirups von der Verschiedenheit der Obstart ab, nur beim Obste mit dem Vortheile, daß nicht, wie bei dem

Weinbau, die Milde des Klimas so sehr erforderlich ist. In der Normandie, besonders zu Rouen, wird aus dem Apfelsaft viel Zucker bereitet, und nach Cossigni's Angabe übertrifft der Apfelsaft an Zuckergehalt selbst den des Zuckerrohrs; aber die Scheidung von seinen Hefen vermittelst Kalk ist wohl für den größten Theil der Haus- und Landwirthe zu umständlich und mißlich. Weit leichter und gewisser wird der Ersatz des Zuckers mit ungleich geringerem Preise, sowohl in Anwendung der Getränke, wie Kaffee, als bei einzumachenden Früchten, welschen Nüssen, Hahnebutten, Beeren ꝛc. durch beide folgende Sirupe, als die besten nach Erprobung sehr vieler einzelner Birnarten sich bewähren; so, daß derjenige, welcher nichts darum weiß, nichts anders, als wahre Zuckernüsse ahnen kann. — Um über Vortheil und Gewinn besser urtheilen zu können, setze ich Ankauf, Birnenzahl, deren Gewicht, nebst Erfolg, mit der Bitte bei, sich über die Wahrheit durch anzustellende Proben zu überzeugen:

98 Zuckerbirnen oder große Sommer-Bergamott, welche 21 Pfund wogen, kosteten 48 Kreuzer.

Gerieben, gepreßt, enthielten sie an Saft 3 Maaß $2\frac{1}{4}$ Quarteln.

Eingekocht zu Sirup enthielten sie 3 Pf. 24 Loth.

Die Treber gedörret — — — 1 „ 26 „

184 andere süße Birnen enthielten am Gewicht 36 Pfund, und kosteten 36 Kreuzer.

Gerieben und ausgepreßt gaben sie Saft 5 Maaß 3 Quarteln.

Zur Sirupdichte eingekocht gaben sie 5 Pf. 16 Loth

Die Treber gedörret wogen . . 2 „ 14 „

Die Kerne gesondert . . . . — „ 2 „

Die Oberfläche der geriebenen Birnen wird durch die Einwirkung der Luft braun, und dadurch mehr aufgelöst. Unter öfterem Wenden ließ man sie mehrere Stunden stehen, ehe sie gepreßt wurden. Das Ausgepreßte, welches noch Süßigkeit enthielt, wurde mit Wasser angefeuchtet, und des andern Tages ausgepreßt, von welchem letztern Safte fünf bis sechs Loth Sirup erhalten wurde.

134. Kunst aus Weintrauben und süßem Obst guten und wohlfeilen Sirup zu erhalten, von Cadet de Veaux.

Herr Cadet de Veaux, in Paris, bekannt durch mehrere ökonomische und technische Erfindungen und Entdeckungen, hat erfunden, aus Most Sirup zu kochen; 70 Pfund Weintrauben geben 40 Pfund Sirup, den man beim Einkochen seine Säure mit etwas spanischer Kreide, oder 2 Löffelvoll Asche vom Buchenholze nehmen kann. Der Sirup ist anstatt des Zuckers zu allem, nur nicht ganz zu Thee und Kaffee zu gebrauchen. Das Pfund kommt mit allen Unkosten nur auf ungefähr 7 kr. Süße Birnen, Zwetschgen ꝛc. liefern auch nach solchem Verfahren einen vortrefflichen Sirup.

135. Das Tyrolerbrod zu backen.

Man schneide ½ Pfund ausgelöste Rosinen mit eben so vielen Feigen klein in 4eckige Stückchen, mische ebensoviel Weinbeerln darunter, reibe 8 Loth Zucker auf einer Zitrone ab, stosse ihn und rühre ihn, nebst dem Saft der Zitrone auch unter die Masse, schneide 1 Pfund abgebrüht und abgezogene Mandeln stiftelartig, mische sie nebst gestossenen Nelken, Zimmt und

einem Glas Arak oder Rosoglio gut darunter, und lasse es 8 Stunden rasten, schlage dann von 4 Eyern das Weisse zu Schnee, und rühre ihn gut darunter, mache einen mürben Teig von einem Ey, etwas Butter und Zucker, walze diesen rund aus, wie den Geschnittennudelteig, überstreiche den Flecken mit einem abgeklopften Eydotter, richte die Masse darauf, schlage den Taig über sie her und mache ein Laibl oder Weckel, kehre es um auf ein Blech, überstreiche es wieder mit Eydotter, verziere es nach Belieben mit breitgeschnittenen Zitronadstreifen, und zerspaltenen Mandeln, bestreue das Laibl mit Anis, steche mit einer Gabel etliche Löcher durch den Umschlag und backe das Laibl in gelinder Hitze langsam braun, wozu eine gute Stunde erfordert wird. Lasse es auskühlen und gib es ganz oder in Stücke zertheilt auf die Tafel.

136. Eine gute Stiefelwichse zu machen.

Man übergießt in einer blechernen zum Aufbewahren der Stiefelwichse geeigneten Büchse ein Viertelpfund gelbes in kleine Stücke zerschnittenes Wachs mit sechs Kreuzer Terpentinöl, stellt die Büchse an einen warmen Ort, bis sich das Wachs völlig aufgelöst hat. Nun mischt man für zwei Kreuzer Gummi darunter, und setzt auch noch für zwei Kreuzer gebranntes Elfenbein oder Frankfurter Schwarz bei. Es wird diese Wichse weich auf die Stiefel gebracht und sanft eingebürstet. Sie erhält das Leder geschmeidig und schmutzt nicht, löst sich auch hart im Wasser auf. Sollte sie zu hart werden: so verdünnt man durch ein wenig Terpentinöl; überhaupt muß sie immer die Consistenz einer dünnen Salbe, oder die der Wagenschmiere behalten.

137. Eine andere gute Stiefelwichse zu machen.

Man schneidet zwei Loth reines Wachs und drei Pfund gute Seife zusammen in eine blecherne Büchse, gießt sodann nach Verhältniß kochendes Wasser darauf, mischt es gehörig durcheinander, bringt beliebig Kühnruß (oder besser gebranntes Hirschhorn) hinzu, bis es die gehörige Schwärze erlangt hat. Wenn die Büchse mit einem passenden Deckel versehen ist, und so die darinnen befindliche Wichse vor der Luft verwahrt geblieben: so kann solche Jahrlang weich und brauchbar erhalten, auch mit dem besten Erfolge eines Glanzes auf dem Leder, ohne dessen Nachtheil, mit besonderer Leichtigkeit und Haltbarkeit gebraucht werden.

138. Rumfords Suppe.

Mit 900 Portionen, jede zu $1\frac{3}{4}$ Pfund, können Kinder und Erwachsene zusammen gerechnet, wenigstens 1200 Menschen gespeiset werden.

Zu diesen 900 Portionen ganzen oder 1757 Pfunden werden genommen:

1400	Pfund	Wasser,
80	„	Erbsen,
80	„	Gerstengraupen,
80	„	Bohnen,
48	„	Brod,
12	„	Fleisch,
43	„	Biereſſig, und
14	„	Salz,

überhaupt 1757 Pfund, und verkochen also nur 173 Pfund.

Die Zubereitungsart ist folgende: Den Abend vorher werden die Hülsenfrüchte und Graupen in die

beinahe halb mit Wasser angefüllten Kessel gegeben und aufgekocht. Sobald sie angefangen zu kochen, wird das Feuer zurückgezogen, das Aschenloch verschlossen und der Kessel mit einem genau passenden hölzernen Deckel versehen, damit es nicht ganz kalt wird, weil sich sonst Grünspan ansetzen würde. Alsdann findet man den nächsten Morgen die Masse so aufgequollen und in Gallert verwandelt, daß sie ganz steif ist und geschnitten werden kann. Diese Art des Aufquellens ist der gewöhnlichen im kalten Wasser weit vorzuziehen.

Soll nun um 11 Uhr geessen werden: so wird gegen 5 Uhr das zur Anfüllung der Kessel nach fehlende Wasser heim getragen und das Feuer angemacht. Dieses darf nicht stärker seyn, als eben zum langsamen Kochen erforderlich ist, und es muß vermindert werden, wenn die Masse angefangen hat zu kochen. Es ist nur wenig Feuerung nöthig, um dieselbe im Kochen zu erhalten.

Haben die Graupen und Hülsenfrüchte zwei bis dritthalb Stunden lang gekocht: so wird das in kleine Würfeln gehackte Fleisch hinzugegeben. Und etwa eine Viertelstunde vor dem Anfüllen wird der Essig hineingegossen.

Das Brod, welches möglichst alt seyn muß, wird auch in kleine Würfel geschnitten, und erst bei dem Anrichten hinzugethan, damit es nicht zu weich werde, und das zur bessern Verdauung nothwendige Kauen befördere, dasselbe auch, wenn es nicht alt zu haben ist, mit Fett geröstet werden muß.

Während des Kochens wird die Masse, besonders im Anfange, oft gerührt, um das Anbrennen zu verhüten.

Es ist überflüßig, zu der Suppe, oder richtiger Brei, noch Brod zu essen, da sie dieses ohnehin enthält, und ihrer Nahrsamkeit nichts hinzugesetzt werden kann. Hier ißt auch Niemand Brod dazu, und jede desfallsige Anfrage erledigen die Principienten mit den Worten: warum sollten wir Brod essen, es ist ja Brod darinn! Ihre Nahrsamkeit ist allgemein anerkannt, und viele Holzarbeiter haben das Vesperbrod, welches sie in den ersten Tagen des Genusses dieser Speise wie gewöhnlich mitnahmen, zurückgebracht, weil sie den ganzen Nachmittag keinen Hunger bekommen hatten. In der Regel wird ein gesunder starker Mann von einer Portion völlig satt, und nur sehr wenige können anderhalb Portionen, oder $2\frac{5}{8}$ Pfund verzehren, für Kinder reicht eine halbe Portion hin.

Das Essen ist sehr schmackhaft, wenn es reinlich und sorgfältig zubereitet wird, und wenigstens sechs Stunden lang kocht. Dasselbe findet auch einen solchen ungetheilten Beifall, daß täglich mehr gefordert wird, als gekocht werden kann, und Leute aus einer bis zwei Stunden entlegenen Dörfern darum kommen.

Gerstengraupen und Erbsen, nicht aber Kartoffeln, wie in vielen Schriften behauptet wird, sind die Hauptzuthaten, die nie weggelassen werden dürfen. Kartoffeln können entbehrt werden, die Suppe wird ohne sie aber eben so wohl schmecken, eben so nahrhaft und eben so gallertartig, als mit denselben. Will man sie aber gebrauchen: so läßt man die Hälfte der Hülsenfrüchte weg, und nimmt für 1 Pfund Erbsen oder Bohnen 2 Pfund geschälte Kartoffeln. Die Gerstengraupen dürfen nie fehlen, und von den Hülsenfrüch-

ten kann nur eine Hälfte durch Kartoffeln ersetzt werden, eine Hälfte derselben muß bleiben.

Soll das Essen noch mehr breiartig und besser seyn: so werden die Erbsen und Bohnen geschrotten.

Was das Fleisch betrifft: so ist Rindfleisch und Schaffleisch, besonders eingepöckeltes, das beste, und Schweinfleisch das schlechteste. Fett ist ganz und gar nicht nöthig. Bei gehöriger Behandlung wird die Suppe so angenehm, daß wohlhabende Einwohner glaubten, es werde viel Fett hinzugethan, und behaupteten, daß in ihren Küchen nicht so fett gekocht werden könne.

Suppenkräuter, Zwiebeln, Lauch und Pfeffer, ingleichen etwas getrocknetes Obst, sind wohlfeile Mittel zur Veränderung und Erhöhung des guten Geschmacks.

Zur sättigenden Kraft dieser Speise ist wesentlich nöthig, daß sie auf obige Art zubereitet werde, und wenigstens sechs Stunden bei gleichem, gelinden Feuer langsam koche, damit sich das Wasser durch die mehlartigen Substanzen allmählig fixiren und Kraft erhalten könne. Wird dieses nicht auf's Genaueste beobachtet, so ist es gar nicht mehr die Speise, von der jetzt die Rede. Das Kochen geschieht in vier gewöhnlich eingemauerten kupfernen Kesseln. Die Anlage eines solchen Kessels ist sehr leicht; das Einmauern kann in sechs Stunden geschehen, und gleich darauf ist es möglich, mit dem Kochen anzufangen. Die Kessel werden dabei nicht verdorben, und sind nach aufgehobener Suppenanstalt zum Waschen und Brauen ebenso brauchbar, als vorher. Mithin kann es nicht schwer fallen, die nöthigen Kessel geliehen zu erhalten.

Außer dem Kessel werden weiter keine Geräthe gebraucht, als die dazu verfertigten hölzernen Deckel, die Krücken zum Rühren und zwei Kellen, wovon die eine $1\frac{3}{4}$, und die andere $\frac{7}{8}$ Pfund faßt.

Es ist also sehr leicht, die Rumford'sche Suppe mehr einzuführen, als bisher geschehen ist, vorzüglich da die Kosten derselben nicht sehr bedeutend sind. Eine Portion von $1\frac{1}{4}$ Pfund kommt bei dieser theuern Zeit (im September 1817) nur auf sechs Kreuzer. Ohne baare Bezahlung wird nichts verabfolgt, weil die Sache sonst das Ansehen einer Armenspeisung gewinnen, und nicht den ausgebreiteten Nutzen gewähren würde, welcher in gegenwärtiger Noth zu wünschen ist.

Hiedurch ist man gegen eine Hungersnoth mit ihren schrecklichen Folgen gesichert, zumal wo das Armenwesen mit einer Arbeits-Anstalt verbunden ist.

139. Die neue Sparsuppe vom Professor Rumi.

Die Rumford'sche Suppe hat bekanntlich ihr Glück gemacht. Eine noch einfachere, wohlfeilere Sparsuppe verdanken wir dem Herrn Professor Rumi zu Teschen in Schlesien, und sie muß die Aufmerksamkeit der Staaten erregen, da sie wohlfeil, nahrhaft, und besonders im Lager, beim Fleischmangel, und wo nicht täglich gekocht werden kann, ungemein anwendbar, für die Armen-Anstalten eines Landes aber ungemein empfehlungswürdig ist. Aus diesem Grunde theile ich sie mit, in der Hoffnung, daß sie in unserm Vaterlande durch die Väter der öffentlichen Verwaltung den Armen wohlthätig werde, deren es doch in unsern Zeiten so viele gibt.

Man nimmt 2 Pfund Gerstengraupen (oder gestossene Erbsen oder Bohnen), 8 Pfund Kartoffeln, 4 Pfund weiße Rüben, 16 Loth Knochen-Pulver, oder in dessen Ermanglung 12 Loth Speck, 2 Pfund Brod, 22 Loth Salz und 30 Pfund Brunnenwasser. Diese Quantität ist, gekocht zu einer täglichen Nahrung für zwanzig Personen hinreichend und diese Suppe wird auf folgende Weise zubereitet: Gegen Abend 5 Uhr koche man in einem Kessel 8 Maaß Wasser, thut die Gerstengraupen (Bohnen oder Erbsengraupen) hinein, und läßt sie die Nacht über langsam kochen. Den folgenden Morgen läßt man die 8 Pfund der vorher wohl gereinigten Kartoffeln gut sieden, zerstößt sie nachher und läßt sie durch einen Durchschlag ablaufen, gießt dann 2 Maaß laulichtes Wasser darauf, bis ein dichter Brei daraus wird. Auch die weißen Rüben oder Möhren werden klein geschnitten und eine halbe Stunde gekocht. Wenn dieses zubereitet ist, wirft man alle Ingredienzen zu den Graupen in den Kessel, thut das vorher mit hinlänglichem heissen Wasser aufgelöste Knochenmehl, oder den zerlassenen Speck und das Salz hinzu, rührt die ganze Masse gut um, und läßt sie noch 3 Stunden wohl kochen. Diese Sparsuppe ist viel einfacher und wohlfeiler als die Rumford'sche Suppe, und hat vor ihr ausserdem den grossen Vortheil, daß sie gegen fünf Tage lang hält und genießbar bleibt, da hingegen die Rumford'sche Suppe gleich nach der Bereitung verspeist werden muß. Beim Aufwärmen braucht man nur etwas lauwarmes Wasser hinzu zu giessen.

140. Zwetschgenlatwerge wider die Verstopfung.

Hierzu läßt man schöne ausgesuchte gedörrte

Zwetschgen weich sieden, löst die Steine heraus, und treibt die Zwetschgen durch einen Durchschlag, damit die Bälge zurückbleiben. Dann nimmt man nach Proportion Senesblätter, läßt die Stängel rein davon weg, stößt die Blätter zu Pulver, rührt es an die durchgetriebenen Zwetschgen mit etwas Honig. Sollte die Latwerge zu dicht werden, so darf man nur so viel als nothwendig von der Brühe, worinn die Zwetschgen gesotten, darunter mischen. Man bedient sich dieser kostbaren Latwerge in Leibes-Verstopfungen täglich zwei bis drei Mal mit einem silbernen Eßlöffelvoll.

141. Westphälischer Pumpernikel.

Der Pumpernickel wird von gröblich gemahlenem oder geschrottenem Roggen bereitet. Man macht zwei Drittheile dieses Mehles mit warmem Honig, worin man etwas Sauerteig zerlassen hat, zu einem strengflüssigen Teige, überläßt diesen 12 Stunden der Gährung, knetet dann das übrige Mehl darunter, arbeitet die Masse wohl durch, läßt ihr hierauf etwas Zeit zum Aufgehen, formt dann große Laibeln daraus und bäckt dieselben in einem geheizten Ofen.

142. Alle Flecken aus wollenen, baumwollenen, leinenen und andern Zeugen leicht heraus zu bringen.

Wenn man wollene, baumwollene, leinene und seidene Zeuge u. s. w. vom Fett-, Firniß-, Theer-, Oel- oder überhaupt Schmutzflecken reinigen will, so nehme man sechs Loth guten Kornbranntwein, und das gelbe von drei Eyern, rühre solches so lange untereinander,

bis die Dotter sich im Branntwein gänzlich aufgelöset haben, bestreiche die Flecken damit, lasse sie fünf Minuten ruhen, wasche sie dann in lauwarmem Wasser ab, lasse es trocknen, und es wird kaum noch eine Spur zurückbleiben. Bei veralteten Flecken muß man es wiederholen, auf schwarze, dunkelblaue oder grüne Tücher allenfalls auch etwas Seifenwasser hinzu fügen. Aber fast jedes bisherige Verfahren verdirbt die Farbe. Ist der Fleck weg; so tauche man Baumwolle in Alkali und reibe den entfärbten Theil sanft damit ein, aber nur 2 Mal.

143. Eyer ein Jahr lang frisch zu erhalten.

Man strene in ein Gefäß nach Belieben auf den Boden drei quer Finger hoch feingesiebte buchene Asche, setze die Eyer mit dem Spitz abwärts in die Asche, bedecke sie wieder so hoch mit solcher Asche, und so fort, bis alle Eyer eingelegt sind. Nach acht Tagen nimmt man sie heraus und setzt sie das Oberste unten: und so von acht zu acht Tagen. Hierzu sind wohl die im August und später hinaus gelegten Eyer die besten. Oder man nehme anstatt der buchenen Asche Salz, und mache es eben so, wie bei der Asche. Ein noch zuverlässigeres Mittel soll seyn, wenn man die Eyer mit Speckschwarte schmieret, weil dadurch deren Ausdünstung verhindert wird. Wenn Eyer gefroren sind, so lege man sie in frisches Brunnenwasser, darin thauen sie auf ohne zu bersten.

144. Einen Kalbsbraten länger frisch zu erhalten.

Dieses ist oft im Sommer eine nothwendige Sache. Man nimmt in Ermangelung eines luftdichten Behälters

ein Serviet, schlägt den Braten so ein, daß keine Luft dazu kommen kann, setzt ihn an einen kühlen Ort, und so erhält er sich einige Tage gut, am besten aber, wenn man ihn im Keller auf einem Marmorstein legt und mit einer erdenen Schüssel zudeckt.

145. Getrocknete Maurachen vor den Würmern zu bewahren.

Die Maurachen werden von den Faden genommen, woran sie getrocknet, und in ein Confiturglas eine Lage, und auf jede Lage ein wenig Salz, welches aber trocken seyn muß, gelegt; will man die Maurachen brauchen, so wäscht man selbe zuvor in frischem Wasser wohl aus.

146. Mittel, das Obst lange gut aufzubewahren.

Aepfel und Birner länger frisch und schmackhaft zu erhalten, auch solche vor dem Welk- und Runzlichtwerden zu beschützen, thut man wohl, wenn man die Früchte im Spätherbste und Winter, statt wie gewöhnlich, auf Stroh zu legen, auf dürres Laub eines jeden Geschlechts legt, so, daß sich die Früchte so wenig als möglich berühren. Wer sich dieser kleinen Bemühung unterzieht, wird den angenehmen Vortheil davon haben, daß er beständig vor andern die dieses nicht thun, vorzüglich schmackhaftes und gutes Obst auftischen kann.

147. Spargel lange Zeit zu erhalten.

Der Spargel muß abgeschnitten werden, dann wird in einem Reinl gesalzenes Wasser siedend gemacht, jedoch gleich wieder vom Feuer genommen der Spargel hineingelegt und mit einem vierfach zusammengelegten Tuche bedeckt, eine Stunde stehen gelassen. Dann lege man den Spargel in einen Durchschlag, damit das

Wasser ablaufet, endlich auf ein Tuch und einen Ort, wo keine Sonne hinscheint, und so lasse man ihn kalt werden. Indessen koche man gesalzenes Wasser, daß eine Salzlauge daraus wird, lasse sie kalt werden, lege den Spargel in ein reines Glas, wo man sonst Confituren aufbehält, mache einen kleinen Deckel, welcher den Spargel niederhält, gieße so viel von der gemachten Sur darauf, daß sie über den Spargel geht; ist das Glas voll; so nimmt man den Boden weg, und begießt ihn mit frischem Hammelsfett oder Wachs. Will man Gebrauch davon machen, so muß der Spargel vorher wohl ausgewässert werden.

148. Wildbraten frisch erhalten zu können ohne sie in Essig legen zu müssen.

Man bestreue die Wildziemer oder Schlegel mit ein wenig Salz, tauche ein Serviet in Wein-Essig und schlage es um das Wildpret so dicht, daß keine Luft dazu kann. Alsdann hänge man es an einem luftigen Ort, wo es trocken wird, und wenn man das Wildpret braten will, so nimmt man es aus dem Serviet, wässert und bratet es, wie einen andern Wildbraten am Spies.

149. Mittel, dem Honig den unangenehmen Beigeschmack zu nehmen, und die Süßigkeit des Zuckers zu geben.

Der hohe Preis des Zuckers veranlaßte, daß man auch selbst in England gesucht hat inländische Ersatzmittel für denselben zu finden. Unter mehreren Mitteln, dem Honig den reinen Geschmack des Zuckers zu verschaffen, wird von den Engländern Folgendes

empfohlen: Man kocht zwei Theile Honig mit einem Theil Wasser und eben so viel gut ausgebrannten Holzkohlen auf einem schwachen Feuer so lange, bis der Sirup anfängt dichtlich zu werden, um die Kohlen mit Hülfe eines gewöhnlichen Durchschlags noch davon scheiden zu können. Dadurch verliert das Honig den unangenehmen Beigeschmack, und erhält dagegen den reinen Zucker-Geschmack. Wahrscheinlich wird man mit einer beträchtlich geringen Menge Kohlen diesen Endzweck erreichen, wenn man sie in kleinere Stücke schlägt, die jedoch nicht allzuklein und vom Kohlenstaube geriniget seyn müssen um sie durch blosses Durchseihen durch einen Durchschlag wieder von dem Honig scheiden, und die helle Farbe des gereinigten Honigs herstellen zu können.

Auf diese Weise kann man das Honig in der Küche dahin verwenden, wozu man sonst den Zucker anzuwenden pflegt, wenn dieser nicht absolut körnicht oder mehlich seyn muß, wie es der Fall bei verschiedenen Zuckergebackenen und Confituren ist. Es ist jedoch dieß schon eine bedeutende Ersparniß, da man gewöhnlich in Suppen, Soßen, zu Kompots, zum Einmachen und mehr anderen Zubereitungen den Zucker in Sirupgestalt verwenden kann, mithin das geläuterte Honig diese Stelle vollkommen vertritt. Uebrigens läßt sich das Honig nach der Läuterung durch langes Aufbewahren an einem kühlen Platze, oder durch die bekannten Kunstgriffe, die man beim Runkelrübenzucker anwendet, auch körnen und als Puderzucker darstellen.

150. Sauer gewordenes Bier zu verbessern.

Dieses geschieht am besten durch eine neue Gährung. Man zapft das Bier in ein anderes Faß, macht einen

Theil davon heiß, vermischt es mit Weizenmehl und Branntwein und nimmt klein gestossenem Ingwer und Pfeffer, gießt es in das Bier, läßt es aufstossen, und füllt es hernach auf andere reine Fässer. Wäre es kahmig, so muß es vorher durch ein Tuch gesiehen werden.

151. Mittel, in den Kaminen des Ausbrechen des Feueys zu hindern.

Man macht, wenn man die Zimmer im Hause ausweißen läßt, eine Mischung von Kalk und frischem Laim und läßt damit den Kamin, so weit man reichen kann, die Kutte und das Ofenhäusel ausweissen. Dieser Lack nimmt kein Pech an, verhindert also alle Kommunikation des Feuers mit dem obern Theil des Kamins. Der Kaminfeger, welcher den Kamin zu reinigen hat, darf die überweißte Stelle nur kehren, keineswegs aber daran scharren, und so wird mit dem Ausweißen des Kamins alle Jahre, nur etwas dünner als das erste Jahr, fortgefahren.

152. Bewährtes Mittel, den Brand in den Feueressen oder Kaminen schnell zu dämpfen.

Wenn ein Schornstein in Brand geräth, so muß vor allen Dingen das unterliegende Feuer, wodurch der Brand entstanden, auseinander geworfen werden, damit die in die Höhe schlagende Flamme vermindert werde. Man hüte sich aber, daß man Wasser in dieses Feuer giesse, oder auch nur die Brände damit auslösche, weil es hierbei höchst schädlich wäre. Hierauf nehme man ein irrdenes Geschirr, lege eine gute Quantität Kohlen darauf, setze dieses Kohlenfeuer recht unter

den brennenden Schornstein, und werfe eine gute Handvoll Schwefel auf die glühenden Kohlen. Sobald der Schwefel in Brand geräth, zieht sich der Schwefeldampf in den Schornstein hinauf, und das Feuer wird im Augenblick erstickt, wenn es auch bereits so überhand genommen hat, daß die Flamme oben hinausschlägt. Hierbei ist aber noch zu bemerken: 1) das Ausgiessen des Feuers ist aus dem Grunde zu unterlassen, weil sich sonst der sauere Schwefeldampf an die feuchten Wasserdünste hänget, und dadurch in seiner Wirkung gehindert wird; 2) wenn bereits Kohlen auf dem Heerde liegen, oder man kann die Kohlen ohne Gefahr vorne an das Ofenloch ziehen, so braucht es keines besondern Gefässes; 3) das Gefäß kann auch von Eisen, Kupfer oder Messing seyn, es wird aber durch den brennenden Schwefel verdorben; 4) je höher und weiter der Schornstein ist, desto mehr Schwefel muß man aufwerfen, und bis zur völligen Löschung damit fortfahren; 5) Schwefelfäden sind hiezu am besten, weil sie geschwind und hell brennen; 6) sollte sich das Feuer im Schornsteine so lange verhalten haben, daß unten keine Kohlen mehr vorhanden wären, so muß man geschwind ein Holzfeuer machen, und den ganzen Schwefel in Brand bringen.

Bei dieser Löschungsart hat man nicht zu befürchten, daß der Schornstein springen möchte, wie durch das Wassergiessen, Schiessen und dergleichen gewaltsame Mittel oft zu geschehen pflegt.

153. Die von den Hühnern verlegten Eyer zu finden.

Man reibe der Henne, welche zu verlegen pflegt,

des Morgens oder zur Zeit, da man das Ey in ihr fühlet, Salz an den Legedarm. Sobald dieses geschehen ist, läuft die Henne in grosser Geschwindigkeit nach ihrem Neste, um das Ey zu legen. Man darf ihr alsdann nur nachgehen, so wird man die Eyer bald finden.

154. Feines Mehl aus Erdäpfeln zu machen.

Man schäle schön gewaschene Erdäpfel und reibe sie auf einem Reibeisen, giesse dann frisches Wasser daran, rühre es auf und seihe es durch ein Haarsieb, lasse es stehen bis sich das Mehl zu Boden gesetzt hat, seihe das Wasser langsam ab, und so mache man es, bis man bemerkt, daß das Mehl den Erdäpfelgeschmack verlohren hat. Dann trockne man es in der Sonne oder auf'm Ofen, stosse es zu Mehl und gebrauche es zum kochen, zur Stärke oder Haarpuder.

155. Den Hühnern das Eyfressen abzugewöhnen.

Man läßt aus einem Ey das Weiße heraus laufen, so, daß der Dotter darinn bleibt: zu diesem gießt man statt des Weißen flüßig gemachten Gyps, damit das Ey hart und dick ausgefüllet werde. Wenn man nun ein oder mehr solche Eyer an denjenigen Ort legt, wo vorher die guten Eyer ausgeleert worden, wird die Henne ihre böse Gewohnheit endlich ablegen, sonst muß man ihr den Vorderschnabel abschneiden.

156. Leichtes Mittel, Gefässe vom Fett zu reinigen.

Gläserne, steinerne und andere Gefässe, die zu Oel oder Fettigkeit sind gebraucht worden, werden geschwind rein durch eingeschüttete Sägespäne, besonders von Eichenholz, wie sie von einer Handsäge fallen. Ist das Gefäß enge, daß man die Hand nicht hinein

bringen kann, so befördert man das Anlegen und Anschlagen der Sägespäne durch ein hinein gethanenes Läppchen, oder Stück Makulaturpapier, und schüttet zuerst nur sehr wenig kaltes Wasser dazu. Es haben aber die Sägespäne auch im trocknen Zustande und ohne Wasser das Vermögen, Fettigkeiten einzusaugen, welches man sehen kann, wenn man eine blecherne Pfanne oder einen irrdenen Tegel, worinn Butter, Speck oder Oel über dem Feuer stand, mit Sägespänen, besonders wenn die Pfanne noch etwas warm ist, reibt.

157. Mittel, wollene Waaren und Pelzwerke gegen Motten zu verwahren.

Wo es kein Kienholz giebt, um es unter die Kleider oder Pelze zu legen, da betropft man schlechtes Papier mit Terpentinöl, oder auch mit Spick- oder Kienöle, zerschneidet es in kleine Stücke, und legt davon zwischen wollene Kleidungen und Pelze, auch wenn man Wolle oder angorische Kaninchenhaare aufzuheben hat, hin und wieder zwischen solche etwas. Durch diese reinliche und kurze Vorsorge ist man gewiß gegen alle Motten gesichert, und man kann es als Universalmittel zu allen Sachen ansehen; nur müssen sie mit frischen ersetzt werden, wenn die eingelegten den starken Geruch verloren haben.

158. Mittel, Oele vor dem Ranzigwerden zu verhüten.

Man nimmt die eine Hälfte Oel und eine Hälfte Wasser, welches so warm seyn muß, daß man die Hand darinn leiden kann. Beides wird untereinander gemischt und stark durcheinander gerührt.

Dann läßt man es 48 Stunden ruhig stehen, damit es sich setzen kann. Wie das Oel jetzt oben aufschwimmt, so kann man das unten gesammelte Wasser mit einem Heber abziehen, oder durch ein Loch ablaufen lassen, und das zurückgebliebene Oel ist nun vor dem Ranzigwerden gesichert, denn der Schleim, welcher durch seine leichte Verbindung mit dem Sauerstoffe der atmosphärischen Luft das Ranzigwerden bewirkt, ist dem Oele nun entzogen. Chaptal hatte ein so behandeltes Baumöl schon seit mehreren Jahren ganz offen auf seinen Labaratorium stehen, und es hat sich nie verändert.

159. Mittel zur Vertilgung der Hausratzen.

Ein alter Proviantdiener ließ zur Vertreibung jener schädlichen Gäste, deren Vermehrung dem herrschaftlichen Kornboden sehr nachtheilig war, **Herba obrotani maris**, Eberniß oder Stabkraut, stängelweise, aber etwas dichte an die Stellen legen, wohin sie ihre Gänge hatten; ließ auch, sobald das Kraut den Geruch verloren hatte, frisches herumstreuen, und sah nun, daß sich das Ratzengeschmeiß verlor. Schon mehrmals hat man dieses Mittel mit Nutzen angewendet, und man glaubt, daß der so durchdringende Geruch dieses Staudengewächses dem Ratzen-Geschlechte durchaus zuwider ist, und sie vermöge dieser Eigenschaft verscheucht.

160. Die Mäuse und Ratzen lebendig zu fangen.

Wenn man den Ratzen mit 6 — 8 Zolle langen, 3 — 4 Zolle breiten und nur eine Linie dicken, vorne spitzigen Brettchen mit einem guten Köder auf ebenem festen Boden, oder auf einem sehr breiten Brette große Schüsseln aufrichtet, so gehen sie gerne in diese Falle.

Eben auf diese Art werden in einigen Gegenden die Mäuse am leichtesten gefangen; nur nimmt man dazu kleinere Werkzeuge.

161. Mittel gegen die Rost- und Eisen-Flecken.

Schwefelsäure (oder Vitriolöl nimmt, auch wenn sie mit 500 Mal so vielem Wasser verdünnt ist, die Rostflecken, ohne sonst zu schaden, kalt hinweg, nur muß, so wie, wenn man sich anderer Säuren dazu bedient, das Waschen in frischem Wasser nachher nicht vergessen werden. Auch gereinigter Weinstein kann dazu gebraucht werden.

162. Anweisung, Schuh- und Stiefelsohlen auf eine wohlfeile Art haltbarer, (so, daß man statt vier Paar, höchstens nur ein Paar braucht), zu machen.

Schon lange ging der Erfinder damit um, die Sohlen haltbar zu machen, und er kann sagen, daß es ihm gelungen ist, ein probates, wohlfeiles und gar nicht umständliches Mittel zu diesem Zwecke zu erfinden, daß jedem, der es versucht, jährlich zwei Drittel an Sohlen erspart, wofür es Niemand gereuen wird, etliche Groschen ausgegeben zu haben.

Erste Art, welche zu gebrauchen ist, wenn man die Schuhe oder Stiefel acht Tage austrocknen lassen kann.

Man setzt zu drei Eßlöffelvoll starken Oelfirniß einen halben Eßlöffelvoll Terpentinöl, überstreicht damit die Sohle, läßt es über gelindem Kohlenfeuer einziehen; sobald es eingezogen und eingetrocknet ist, überstreicht man es abermal, und hält es über gelindem Kohlenfeuer,

und fährt damit so lange fort bis der Firniß stehen bleibt, und nichts mehr einziehen will. Alsdann läßt man es an einem warmen Orte, in der Sonne und dergleichen völlig eintrocknen. Diese Art ist zugleich die wohlfeilste.

Zweite Art, wenn man die Schuhe oder Stiefel gleich den andern Tag anziehen will:

Man nimmt guten Bernsteinlack, oder einen andern guten harten Lack als Kobald (doch ist dieser theuerer als der Bernsteinlack), übersteicht damit die Sohle, bis nichts mehr einziehen will, hält es dann über gelindes Kohlenfeuer, und läßt es trocknen. Alsdann wird man finden, daß die Sohle auf's Neue in sich zieht. Man wiederholt das Ueberstreichen und Eintrocknen, bis man sieht, daß gar nichts mehr einzieht. Am andern Tage wird alles eingetrocknet seyn, und man kann die Schuhe und Stiefel anziehen.

Durch beide Mittel gewinnt die Sohle eine solche Härte und Dichtigkeit, daß sie auch bei täglichem Gebrauche und der schlechtesten Witterung länger als zwei bis drei der besten Sohlen aushält, und zugleich läßt sie keine Feuchtigkeit durchdringen. Will man sie aber fast unverbrechlich machen, so bediene man sich noch der

dritten Art. Nachdem man auf die erste oder zweite Art so viel Firniß hat einziehen lassen, daß es nichts mehr annehmen will, streue man trocknen, nicht zu feinen Sand auf den letzten nicht ganz trockenen Firniß, schlage denselben mit einen Hammer, so viel möglich, in die Sohle hinein, überstreiche diese abermal mit Firniß, streue wieder Sand darauf, lasse es etwas trocknen, und schlage den Sand wieder hinein. Hiermit fahre man fort, bis man eine feste Sandkruste wie ein

Federmesserrücken dick erhält. Diese überstreicht man zuletzt etliche Male mit dem Firniße, und lasse es an der Luft oder in mässiger Wärme gehörig austrocknen.

Anmerkung. Hat die Sohle Politur von dem Schuhster erhalten, so muß man diese vorher mit einer Feile oder feiner Raspel abnehmen, und überhaupt muß die Sohle trokken seyn. Es schadet gar nicht, wenn die Sohle von schlechtem Leder ist; sie nimmt im Gegentheile dann nur desto mehr Firniß an.

163. Das Oberleder wasserfest zu machen.

Man nehme Talg (Unschlitt), Schweinschmalz und Wachs zu gleichen Theilen, lasse dieß über gelindem Feuer zergehen, und thue während dessen (auf ein Paar Stiefel) einen kleinen Löffelvoll Terpentin hinzu. Mit dieser Komposition überstreiche man das gelind erwärmte Leder, lasse es über dem Feuer einziehen, und wiederhole dieß noch einmal; besonders stark überstreiche man die Nähte.

164. Salbeythee.

Ich muß hier noch erinnern, daß ich denen, die gerne Thee trinken wollen, den Thee vom Salbey empfehle. Wenn man die trocknen Blätter, etwa 10 oder 12 zu 4 bis 5 Tassen, mit dem kochenden Wasser begießt, und so lange darinn läßt, bis das Wasser eine hellgrüne Farbe hat, und sie sodann herausnimmt, so ist es ein sehr angenehmer wohlschmeckender Thee. Seine vortreffliche Kraft aber, die er auf die Nerven äußert, und die Heiterkeit, die Erquickung, die er nach und nach dem ganzen Körper mittheilt, werden diejenigen preisen, die sich seiner anhaltend bedienen.

165. Mittel wider Krämpfe.

Wider die Krämpfe an den Füssen, Zehen, Waden ꝛc. ist schwerlich ein besseres Mittel vorhanden, als wenn man sich schnell auf die Füsse stellt, und schnell hin- und wieder gehet; so wie man die Krämpfe an den Händen und Fingern eben so leicht vertreiben kann, wenn man sich an einem festen Gegenstand, z. B. an einen Baum, an eine Thüre kräftig anhängt.

Wider die Krämpfe der Kranken, welche sich ausser das Bette nicht begeben können, mögen folgende Mittel gut seyn, welche die Herren **Dr. Krause, Paulizky, Tissot** ꝛc. vorschreiben, nämlich, daß man die Füsse mit einem Tuche reibt, selbe mit Brandwein und Baumöl wäscht, sich dann warme Asche oder nur ein warmes Kißchen umlegt.

166. Verrenkungen und Verstauchungen zu kuriren.

Wenn man sich verrenkt hat, daß die Knochen aus ihrer natürlichen Lage gekommen sind: so muß man so geschwinde, als nur möglich bey einem Wundarzt Hülfe suchen, weil dieser leichter helfen kann, als wenn schon eine Geschwulst eingetretten ist, und es sonst eine schlimme Heilung zur Folge haben könnte.

In leichtern Fällen rathen die Herren **Paulizky** und **Tissot** Ueberschläge oder Bäder von kaltem Wasser, die aber sehr schnell angewendet werden müssen.

„Allemal — sagt der beliebte Hr. **Dr. Paulizky** — bleibt nach starken Verrenkungen, besonders wenn sie veraltet sind und vernachläßiget worden, eine

Schwäche des verletzt gewesenen Theiles und oft eine kleine Geschwulst zurück. Es hülft dagegen, wenn man das verrenkte Glied, nachdem es wieder eingerichtet worden, wechselweise alle zwey Stunden, ein Mal einige Minuten lang mit warmgemachten Essig beschlägt, und das andere Mal mit starkem Branntwein benetzet, und solchen sanft einreibt. Auch ist es nöthig, daß man das verrenkte Glied dann und wann gelinde bewegt. Wenn es der Fuß ist: so muß der Patient zuweilen 4 — 5 Minuten lang in natürlicher Stellung stehen ꝛc."

„Wenn man beym Aufheben einer schweren Last, Schmerzen im Rücken, und Stechen in der Seite bekommt, oder sich wehe gethan hat: so trinke man eine Abkochung von Färberröthewurzeln, oder einen Thee vom Fallkraut. Sind die Schmerzen sehr heftig: so muß man zur Ader lassen."

Ich selbst habe derley Mittel gebraucht, und sie leisteten mir gute Dienste. Indessen entdeckte ich nach vielen Jahren erst an mir und vielen andern, daß nichts geschwinder zum Ziele führt, als wenn man bei leichten Verrenkungen einen Ziegelstein heiß macht, ihn in ein altes Serviet einmacht und auf den verrenkten Theil, z. B. auf den Rücken, oder die Lenten hält, welches das verschossene Geblüt zertheilt. Wenn er recht warm aufgelegt wird: so ist binnen 30 — 60 Minuten aller Schmerz weg.

167. Hühneraugen in einer kurzen Zeit sicher und gründlich auszurotten.

Die Hühneraugen sind von einer hornartigen Be-

schaffenheit, sitzen mehrentheils blos in der Haut, manches Mal aber, und größtentheils erstrecken sie sich bis auf die Beinhaut, wo sie festsitzen; im ersten Falle läßt sich das Hühnerauge bewegen, im zweiten bleibt es fest und unbeweglich. Bei dem Abschneiden der Oberfläche des Hühnerauges letzterer Gattung, bemerkt man mehrere weiße Stellen, welche man die Wurzeln nennt; wo bei der erstern Gattung nur eine Wurzel zum Vorschein kömmt. Das Hühnerauge selbst ist gefühllos, und verursacht also bloß Schmerzen, wie ein jeder andere fremde Körper durch den Druck bewirket, indem die unterliegenden Theile sich entzünden, und äusserst schmerzhaft werden, so zwar, daß oft das kleinste Berühren äusserst unangenehm ist, und dadurch nicht selten das Gehen unmöglich gemacht wird. Doch kann man nicht läugnen, daß die Veränderung der Witterung einen gewissen Einfluß hat; ich glaube aber nur in soweit, als nämlich der Körper im Allgemeinen bei dem Wechsel der Witterung empfindlicher wird, und also jede veranlassende Ursache mächtiger zu wirken im Stande ist; denn bei genauer Untersuchung findet man doch, das entweder ein zu enger Schuh, oder die Größe des Hühneraugs die Ursache ist, weil nicht selten der Schmerz augenblicklich nach Abnahme des Hühnerauges weicht, besonders wenn dieß gleich am ersten Tage des eintrettenden Schmerzes geschieht; allein geschieht dieß später, so hört oft der Schmerz erst in einigen Tagen ganz auf; nämlich, dann erst, wann sich die durch den Druck veranlaßte Entzündung hebt. Ursachen, welche die Schmerzen vermehren, sind warme Strümpfe, heftige

Bewegung des Körpers, und allzu langes Stehen. Man kann ihre Entstehung füglich von dem Gebrauche enger Schuhe herleiten, denn man beobachtet sie gerade an jenem Theile des Fusses, oder besser, an den Zehen, die dem Drucke vorzüglich ausgesetzt sind. Ueberhaupt kann das mit zum Beweis dienen, daß sie vom Drucke entstehen, weil auch an andern Stellen des menschlichen Körpers durch Druck Hühneraugen veranlaßt werden können, so z. B. durch den Druck von Miedern, oder auch durch den Druck von Riemen der Beinkleider an den Hüften. Man hat auch bemerkt, daß die Strümpfe, wenn sie zu kurz, und überdieß noch sehr angespannt sind, Hühneraugen erzeugen können. Will man sich von dieser schmerzhaften Unbequemlichkeit befreyen, welche oft mitten unter dem heitersten Zirkel von angenehmen Gesellschaften manchen so unsanft überfällt, und aus aller Fassung bringt, daß er oft gezwungen ist, den Ort seines Vergnügens zu verlassen, oder wenigstens keinen herzlichen Antheil nehmen zu können, so nehme man ein Fußbad, schneide sie vorsichtig aus, und die Schmerzen lassen sich wenigst auf eine kurze oder etwas längere Zeit mindern, oft aber kann dadurch das Hühnerauge gründlich gehoben, und ausgerottet werden. Auch wenn man die engen Schuhe und kurzen Strümpfe meidet — kann man befreyt werden; denn wir haben Beispiele, daß Leute bloß durch anhaltendes zu Bette liegen ihre Hühneraugen verlohren haben, wie z. B. Kranke, oder Frauenzimmer im Wochenbette. Sollten aber Geschäfte ihm keine Ruhe erlauben, so kann man allen Druck von Hühneraugen entfernen, wenn er das gewöhnliche

Heftpflaster (Diachyl) auf ein Stück Leinwand aufstreichet, und einen fingerbreiten Streif, oder etwas darüber davon abschneidet, und acht bis zwölffach zusammen legt, in der Mitte ein Loch schneidet, das den Umfang und die Größe vom Hühnerauge hat, und so auflegt, daß das Hühnerauge in dem ausgeschnittenen Loche zu liegen kömmt; über dies mache man einen andern Streif, den man über das ganze Hühnerauge legt, damit weder der Strumpf, noch der Schuh dasselbe berühren kann. Durch diese Behandlung allein verschwindet oft in einigen Wochen das Hühnerauge. Wenn solches aber sich auf der Fußsohle befindet, so darf man nur einen Hutfilz in den Schuh legen, und eine angemessene Oeffnung darein schneiden, an den Plätzen, wo sich die Hühneraugen befinden.

Endlich hebt man in kurzer Zeit das Hühnerauge ganz gewiß und vom Grunde aus, durch folgende Behandlung, wenn man besonders nebst der durchlöcherten Leinwand und Sohle folgendes anwendet: Man reibet zwei Male des Tages das Hühnerauge mit folgender Salbe;

Rzp. Spirit. Sal. amon. dr. j.
Olei Olivar. Unz. 1.

und bedeckt es in der Zwischenzeit mit einem Seifenpflaster; alle Abende lasse man sich ein Fußbad machen, und brauche es durch eine halbe Stunde, reibe mit einer gemeinen Seife die Stelle des Hühnerauges unter der Zeit öfters, und schabe nach Verlauf einer halben Stunde das erweichende von dem Hühnerauge mittelst eines messerähnlichen Instruments von Horn, oder hartem Holze, oder mit einem stumpfen Messer

hinweg. Diese Operation wird so lange fortgesetzt, bis alles Erweichte hinweg ist; und dieses wird in der Folge so oft wiederholt, bis der Kranke einigen Schmerz durch das Einsalben empfindet; dann fährt man mit dem Bade, und dem gelinden Schaben noch einige Tage fort, und gewöhnlich ist das Hühnerauge unter dieser Behandlung innerhalb acht bis zwölf Tagen ausgerottet. Unterläßt man aber, oder unterbricht man diese Operation, so wächst das Hühnerauge bald wieder.

168. Mittel gegen den Biß toller Hunde.

Die englischen Aerzte Kennedy und Wesly geben folgendes Mittel als bewährt an:

Man vermische 2 Pfund Salz mit einer Maaß Wasser, bade, wasche und befeuchte eine Stunde lang die Wunde damit und lege dann eine Bandage von Salz darauf, welche 24 — 48 Stunden liegen bleiben und öfters befeuchtet werden muß. Wenn diese einfache Behandlung sogleich nach der Verwundung angewendet wird, so kann man für das Leben der Person haften. Der Erfinder dieses Mittels wurde 6 (sechs) Male von wüthenden Hunden gebissen und heilte sich immer sogleich damit.

169. Alle Feuerwürmer auch Schwaben genannt, desgleichen alle Heimchen, Ameisen und Wanzen aus Zimmer und Häusern gänzlich zu vertreiben.

Man nehme: 1 Viertelpfund Scheidewasser;
6 Loth ungelöschten Kalk;
1 Rindsgalle;
1 Loth Grünspan;
1 Viertelpfund Fischthran.

Den Kalk und Grünspan schüttet man miteinander in einen Topf, gießet das Scheidewasser darauf, rühret alles so lange um, bis der Kalk gelöscht ist, und vermischt es alsdann mit dem Uebrigen. Von dieser Masse streicht man mit einer Feder in die Spalten und Ritzen, wo sich benanntes Ungeziefer aufhält, und binnen kurzer Zeit wird solches getödtet seyn. Auch kann man den Kalk zum Weißen der Zimmer mit obiger Masse vermengen.

Wer obige Kosten ersparen und doch von den Schwaben gewiß befreyet werden will, der muß sie Nachts, wo sie aus ihren Schlupfwinkeln hervor kommen, tödten, dann alle Fugen und Löcher, wo sie sich verkriechen können, sehr wohl vermachen. Um viele auf einen bequemen Platz zu locken — streuet man ihnen Aepfelschalen, Mehl ꝛc. hin, und überfällt sie unvermuthet mit einem Lichte und einem breiten starken Span, um viele auf einmal erdrücken zu können. Auch kann man viele in den Fallen fangen, die man bei den Töpfern zu kaufen bekömmt, wenn man Mehl hinein streuet.

170. Mittel, wider das Schwitzen der Füße, und die daher entstehende Verwundung derselben.

Man streue alle Morgen etwas Korn- oder Waizenkleye in die Strümpfe, welche nicht nur die Feuchtigkeit an sich ziehet, sondern auch den Fuß kühlt. An jedem Abend wird diese feuchte Kleye wieder sorgfältig ausgerieben, und die Strümpfe völlig frey gehängt, damit sie die Nacht ganz trocken werden. Dadurch hat

man nicht nur das Wundwerden der Füße, sondern auch andern Personen höchst unangenehme Ausdünstungen derselben gänzlich verhütet, und nie einigen Nachtheil davon verspürt. Merkt man, daß die Füße durch den fortgesetzten Gebrauch dieses Mittels, oder wegen kühler Witterung fast trocken werden wollen: so unterläßt man dasselbe, bis man es wieder für nöthig findet. Sind die Füße einmal wund: so ist nichts besser, als daß man die wunden Theile bei dem Schlaffengehen mit warmen reinen Unschlitt von einem brennenden Lichte bestreicht.

171. Ein anderes Mittel wider das Schwitzen der Füße

ist, wenn man Sohlen von Hutfilz, oder von Papendeckel, oder von Pantoffelholz in die Schuhe oder Stiefel legt.

172. Mittel wider faules oder scorputisches Zahnfleisch und den mehrentheils daher rührenden Geruch aus dem Munde.

Man nimmt einen Löffelvoll Honig, eine ganze Muskatnuß, ein Paar gestossene Gewürznelken und einen Löffelvoll Salbeysaft. Dieß wird alles untereinander gerührt, durch ein reines Tuch gezwängt und so vermischt, daß es eine Salbe wird, endlich wird etwas geschmolzene Mirthen darunter gemischt. Alle Morgen, nachdem der Mund mit frischem Wasser wohl ausgespült worden ist, bestreicht man das Zahnfleisch mit dieser Salbe und der üble Geruch wird sich nicht allein verlieren, sondern auch das Zahnfleisch gesund werden.

173. Gelbe Wäsche wieder weiß zu machen.

Wenn etwas Wäsche entweder durch allzulanges Liegen, oder durch allzuheißes Anbrühen gelb geworden wäre, welches bei der baumwollenen Leinwand am ersten kann versehen werden: so kann man ihr auf folgende Art wieder helfen: Man weiche die gelbgewordene Leinwand oder Wäsche in ein kupfernes Geschirr, welches mit Buttermilch angefüllt wird, ein, lasse sie acht Tage darin liegen, und wasche sie hernach mit laulichtem Wasser und Seife tüchtig aus, worauf man sie trocknet. Sollte das erste Mal nicht genug helfen, so wiederhole man den Versuch.

174. Wohlfeile Art zu waschen.

Man zerklopft zwanzig Pfund trockne feine Thon- oder Pfeifenerde zu einem feinen Pulver, und beutelt sie wie das feinste Mehl; hierauf nimmt man ein Pfund Potasche, löst solche in 4 Pfund heißem Wasser auf, und setzt ½ Pfund frischgelöschten Kalk zu. Man sondert die Lauge von der Kalkerde ab, gieße sie auf die gebeutelte Thonerde, und knetet sie wohl durch. Ist die Flüssigkeit nicht hinreichend, so gießt man noch etwas Wasser hinzu, bis man Kugeln daraus formiren kann. Dieser getrockneten Kugeln bedient man sich beim Waschen statt der gewöhnlichen Seife. Aus Erfahrung weiß man, daß diese Art Seife die Leinwand von allem Schmutz reiniget. Ein Pfund dieser Seife kommt noch nicht auf zwei Kreuzer zu stehen, und besitzt eben so viel auflösende Kräfte als eine gleiche Menge anderer Seife; zur Reinigung gröberer Wäsche ist sie sehr vortheilhaft anzuwenden.

175. Kunst, die Obstbäume binnen kürzester Zeit zum Früchte tragen zu zwingen.

Man löse mit einem krumen Gartenmesser oder mit einer Säge im Frühjahr um den Baum oder nur um einen Zweig messerrückendick die Rinde ab bis auf die sogenannte Beinhaut, und man wird künftiges Jahr gewiß Früchte erhalten. Daß der Ring nicht zu breit werden darf, wenn es dem Baume nicht Schaden, oder gar den Tod bringen soll — bedarf kaum einer Erwähnung, da dieß ohnehin jedem Gärtner und Pomologen bekannt ist.

176. Schönheitsmilch.

Man zerstosse zwei Unzen der besten Benzoe, schütte das Pulver in eine Flasche, gieße 2 Pfund Rosengeist darüber, stopfe die Flasche zu, und stelle sie acht Tage lang in die Sonne, schüttle aber täglich alles einigemal gut um, hernach filtrire man die Flüssigkeit durch ungeleimtes Conceptpapier, und hebe sie auf. Gießt man davon einen Löffel voll in ein Glas Wasser, so giebt es eine schöne, weiße und wohlriechende Milch.

177. Eine andere.

Man nehme eine beliebige Menge frischen Hauslauch (oder Mauerpfeffen), stosse die Pflanze in einen steinernen Mörser, und presse den Saft durch eine Leinwand zwischen einer hölzernen Presse aus; erwärme den Saft, klärt ihn ab, und füllt ihn auf gläserne, gut verstopfte Flaschen, die man an einem sehr kühlen Orte aufbewahrt. Will man sich desselben bedienen, so gießt man etwas davon in ein Glas Wasser, und setzt ein wenig starken Geist hinzu, worauf sich augenblicklich eine

Art von geronnener Milch bildet, die beim Gebrauche die Haut glättet, und die rothen Flecken vertreibt.

178. Gemälde zu reinigen.

Man mache vom Eyweiß ein Wasser, setzt es in den Keller, und läßt etwas pulverisirten Alaun darin sich auflösen. Da bekommt man ein weißes Wasser, womit man mit flacher Hand die Gemälde reinigen kann.

179. Mittel wider die Wanzen.

Man nimmt die grünen fetten Blätter vom Hanf, stampft sie klar, preßt den Saft aus, und vermischt ihn mit Rindgalle. Mit diesem Gemische bestreicht man alsdann die Fugen und Ritzen in den Bettstellen, und die Ritzen in den Wänden, wo sich diese unangenehmen Gäste aufhalten. Dieß tödtet und vertreibet sie sehr geschwinde, daß man in wenig Tagen keine mehr zu Gesichte bekommt. Das vorzüglichste bei diesem angewandten Mittel ist, daß auch in vielen Jahren keine Wanze sich wieder an den Orten aufhält, die mit diesem Safte bestrichen worden sind.

Indessen habe ich auch die Bemerkung gemacht, daß Wanzen, welche ausser den Betten wohnen, in der Nacht in die Betten kriechen und die Menschen beunruhigen. Um auch davor sicher zu seyn, stelle man die Bettstelle von allen vier Wänden so weit entfernt, daß das Bett sie nirgends berührt. Die Füße der Bettstellen bestreiche man öfters mit dem Hanfsaft oder mit Terpentinöl. Wenn man die Füße der Bettstatt nicht beschmutzen will: so bestreiche man damit vier kleine Brettchen, und stelle die Bettstellfüße darauf.

180. Ein durch berühmte Aerzte an mehr als 600 Personen bewährt gefundenes Mittel wider den Wurm am Finger.

Der Fingerwurm, oder sonst das böse Ding genannt, der in einer Entzündung, Geschulst und Eiterung des Fingers besteht, ist wohl gefährlicher, als man sich vorstellt; indem durch die scharfen und fressenden Säfte nicht allein das Fleisch faulend und anbrüchig, sondern auch öfters die Knochen so angegerissen werden, daß solches den Verlust ganzer Glieder und öfters den Brand nach sich zieht, wenn nicht zeitig und mit wirksamen Mitteln dem Uebel begegnet wird.

Dieser schmerzhafte Zufall fängt an mit einem stumpfen Schmerze und leichtem Klopfen im Finger, wobei noch keine Geschwulst und Hitze zu spüren ist, bald aber wird das Klopfen, die Hitze und der Schmerz unerträglich, der Finger wird dick und roth, die Hand schwillt auf, und man empfindet große Schmerzen, oft bis unter die Achseln, worauf Eiterung, und wenn nicht schleunige Hilfe geleistet wird, der Verlust der Glieder und der Brand erfolgt. Wir wollen, ohne uns auf die verschiedenen Ursachen und Gattungen des Fingerwurms einzulassen, die, wenn man bei Zeiten dazu thut, in der Kur keinen Unterschied machen, das einfachste und wohlfeilste Mittel anzeigen, welches durch den berühmten Arzt, Herrn Babelin, erfunden und von verschiedenen geschickten Aerzten durch Erfahrung an viel hundert Personen erprobt worden ist.

Man bestreicht ein Stückchen Leder etwas stark mit der neapolitanischen Salbe, welche aus gleichen

Theilen von Queckſilber und venetianiſchem Terpentin bereitet wird, und in jeder Apotheke zu haben iſt, bedeckt damit den Fingerwurm, und bindet eine 8 bis 10 fache Kompreſſe auf den Finger. Dieſen Verband nimmt man alle 24 Stunden ab, ſtreicht friſche Salbe auf, ohne ſich dazu eines andern friſchen Leders oder friſcher Kompreſſe zu bedienen. In weniger als zehn Stunden werden ſich die Schmerzen nicht blos vermindern, ſondern ganz nachlaſſen. Nach dem zehnten Verbande iſt die dichte Materie des Fingerwurms nichts weiter mehr als ein helles Waſſer. Man ritzt alsdann die Haut mit einem ſcharfen Inſtrument auf, um dieſer Schärfe einen Ausgang zu verſchaffen, und fährt man mit dieſem einfachen Verbande noch acht bis zehn Tage fort, ſo iſt die Kur geendigt.

Alle Arten des Fingerwurms, ohne Ausnahme ſind durch dieſes Mittel geheilt worden. Herr Babelin hat noch überdieß bemerkt, daß viele Perſonen 3 bis 4 Stunden nach Auflegung deſſelben in einen tiefen Schlaf verfallen, und nach einer 14 bis 15ſtündigen Ruhe, ohne Empfindung des mindeſten Schmerzens wieder aufgewacht ſind.

181. Gute künſtliche Hefen oder Germe zu machen.

Eine gute Hefen kann man auf folgende Art künſtlich bereiten: Man nimmt zehn Pfund geſchrottenes Luftmalz, und zwar $\frac{2}{3}$ von Gerſte und $\frac{1}{3}$ von Weizen und 1 Pfund Hopfen, und braut daraus 55 Pfund Würze. Nachdem man Trebern und Hopfen abgeſondert hat, ſiedet man ſie auf 17 Pfund ein. Dieſe

Würze läßt man nun schnell und gut abkühlen und setzt ihr hernach 3 bis 3¼ Pfund gute Bierhefe zu, die man aber bloß für dießmal nöthig hat. Das Ganze wird schnell in Gährung kommen, und nach 4 — 5 Stunden mit einem weißen Schaume bedeckt seyn. Diesen Schaum und die Flüssigkeit rührt man gut um, und setzt während des Umrührens 4 bis 5 Pfund Weitzenmehl zu, so, daß ein dichtlicher Brei entsteht. An einem kühlen Orte hält sich diese Hefen im Sommer 12 bis 15 Tage lang, und im Winter 6 Wochen.

Diese so bereitete Hefen kann man auch dünn auf Bretter ausbreiten, in mäßiger Wärme so schnell wie möglich trocknen, pulverisiren, und in verschlossenen Gefäßen aufbewahren. Vier Pfund von diesem Pulver mit zwölf Pfund Wasser vermischt, leisten eben so viel als 16 Pfund gute Bierhefen. Man kann sie übrigens zum Brauen und Backen gebrauchen.

182. Versuche, die Zitronen immer frisch und gut zu erhalten.

Die Zitrone ist eine zu wohlthätige Frucht, als daß man nicht alle Aufmerksamkeit darauf richten sollte, sie frisch zu erhalten. Es giebt öfters Gelegenheiten, wo man beim Einkaufe beinahe die Hälfte des Werthes gewinnen könnte; weil man aber befürchtet, daß sie nicht dauern mögen, so unterläßt man den Kauf. Der billige Preis dieser Früchte dauert nur ein oder zwei Monate, dann steigen sie wieder immer im Preis. Versuche geben Erfahrungen. Wahrscheinlich glücken folgende Methoden, wenn sie sorgfältig angewendet werden:

Man wickle die Zitronen, welche aber keine Flecken

haben dürfen, jede einzeln in ein Papier, lege sie in ein Käſtchen mit trockenem Salz, ſo daß jede Zitrone mit Salz bedeckt wird, und bewahre ſie in dieſem Käſtchen weder an einem feuchten, noch auch an einem warmen Orte auf. Die Schaale wird zwar bisweilen trocken, aber der Saft doch immer rein und gut bleiben.

Oder man lege die Zitronen in einen ſteinernen Topf, gieße friſches Waſſer darauf, und decke dieſen mit einer zinnernen Schüſſel zu. Alle 3 Tage wird das Waſſer ab- und friſches daraufgegoſſen, und der Topf immer an einen kühlen Ort geſetzt.

Man kann ferner nach der dritten Methode in einen Topf Waſſer gießen, den dritten Tag aber wieder ausſchütten, und mit friſchem erſetzen; über ſelbigen ſtellt man eine Schüſſel, worein man die Zitronen gelegt hat. Nur muß fleißig nachgeſehen werden, daß das, was ſchadhaft zu werden anfängt, ausgehoben und verbraucht werde.

Wieder Andere ſchütten Salz auf ein Brett, ſetzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken ſie ebenfalls mit Salz. Aſche ſoll eben ſo gut ſeyn wie Salz.

Letztens ſoll auch noch ein gutes Mittel ſeyn, dergleichen Früchte wohl zu erhalten, wenn man ſie ſchichtenweiſe in recht trockene Erde legt, ſie mit wohlgeſiebter feiner Erde bedeckt, Fruchtkerne darauf ſäet, und die über den Fruchtkernen befindliche Erde ein wenig anfeuchtet. Die Fruchtkerne keimen und wachſen dann auf, ziehen alle Feuchtigkeiten an ſich, und halten ſie von den Zitronen ab, welche dann immer friſch bleiben.

183. Ueber bleihältige Verzinnungen.

Jeder, auch der geringste Bleizusatz ist 1) höchst überflüßig, ja sogar beim Verzinnen des Eisens und Kupfers zweckwidrig, und 2) der Gesundheit schädlich. Ich lasse gelten, daß man den Zinngießern an allen jenen Waaren, die nicht mittel- oder unmittelbar mit dem Körper oder unseren Nahrungsmitteln in Berührung kommen, als Leuchtern, Lampen ꝛc. einen Bleizusatz erlaube; finde es aber höchst bedenklich, daß man zu allen Trink- und Eßgeschirren neunpfündiges Zinn gestattet; noch bedenklicher, daß man in den Blechfabriken nicht die weißen Bleche sortirt. Allen Blechschmieden sollte man bei schwerer Leibesstrafe verbieten, zu Eß- und Trinkgeschirren anderes Blech zu nehmen, als solches, welches mit ganz reinem Zinn legirt ist. Im Preussischen muß, Dank sey es Klaproth, Hermbstädt und andern, jeder Blechschmid sein Zinn im Münzhause nehmen, damit ja kein Blei beigemengt werde, und oft werden unvorhergesehene Visitationen angestellt.

Das Blei ist zum Verzinnen unnütz, und der daraus der Gesundheit erwachsene Schaden nicht zu berechnen, wie man sich aus folgenden Schriften leicht überzeugen kann: der Tod in Töpfen; Nisemanns und Westrumbs Schriften; Crell und Scheres Journal; Jacquin, Jourdan, Graf Wrbna ꝛc.

Nützliche Wahrheiten können nicht oft und stark genug gesagt werden, und wenn diese Worte gegen den schädlichen Gebrauch des Bleies in manchen Fällen, nur halb den gewünschten Eindruck machen: so segne

ich den Augenblick, wo einer meiner Ausdrücke einer Rüge werth gefunden ward.

Was die Vorsorge der österreichischen Regierung betrifft: so sind noch mehrere Vorschriften erlassen, welche die Verzinnung kupferner Geschirre mit reinem Zinne anordnen, und den Bleizusatz verbieten, und 1) den Kupferschmieden vermittelst der k. k. Kreisämter einen Unterricht mittheilen, wie sie bei reiner Verzinnung zu verfahren haben; 2) verordnen, daß jeder Kupferschmid sein eigenes vom Kreisamte zu bestättigendes Unterscheidungszeichen der von ihm verzinnten Kupfergeschirren nebst Jahreszahl beisetzen solle; 3) jeden Privaten in Stand setzen, von einer gesetzwidrigen Verzinnung Anzeige zu machen, indem zugleich folgende Kennzeichen der Bleiverzinnung bekannt gemacht wurden: a) sie ist blaulicht, die mit reinem Zinn mehr silberfarben. b) Diese läßt beim Reiben mit der Hand keine, jene aber eine schwarze Spur zurück. c) Jene wird durch das Kochen saurer Flüßigkeiten schwarz.

In Absicht auf die Bleilegirung bei Kupfer und Zinn ist also schon lange ihre Schädlichkeit von der Regierung anerkannt und verboten worden.

Ob dergleichen auch bei der Eisenblechverzinnung insbesonders geschehen, ist mir nicht bekannt.

184. Die Ameisen zu vertreiben.

Man bestreue ihre Haufen mit einer Vermischung von 1 Theil gestossenen Schwefel mit 8 bis 10 Theilen frischgebrannt und gleichfalls gestossener Holzasche, oder brühe ihre Nester mit siedheißem Wasser ab, und man ist befreit.

185. Sicheres Mittel gegen die Erdflöhe.

Man zerstosse Knoblauch, oder in dessen Ermanglung Winterzwiebel sammt dem Kraut, wenn noch eins daran ist, in einem Mörser zu Brey, seihe und presse ihn durch Tüchelchen und befeuchte mit diesem Saft den Saamen. Dann lasse man ihn nur so viel trocknen, daß man ihn säen kann, und streue ihn also aus.

186. Tapeten zu reinigen.

Wenn es papierene sind, so nimmt man Siegelerde und weißen Bolus, von beiden gleichviel, verwandelt sie in einen Brei, vermittelst Aqua Vita, und reibt die Tapeten damit. Sind es aber wollene, so muß man sie mit Wasser waschen, worunter vorher etwas Ochsengalle gemischt ist.

187. Gold und Silber von Rahmen abzusondern.

Man taucht Baumwolle in eine Lauge und fährt darüber her, so wird sich das Gold oder Silber absondern.

188. Warnung vor stehen gebliebenem Trinkwasser, besonders in Krankenstuben.

Viele tausend Menschen wissen und befolgen diese Warnung noch nicht, welche doch schon so oft gegeben wurde. Es ist höchst schädlich, von jenem Wasser, so im Zimmer einer kranken Person unbedeckt gestanden hat, entweder selbst zu trinken, oder Kinder und andere trinken zu lassen. Dieses beweiset eine traurige Begebenheit, welche sich unlängst in Bayern zutrug.

Unweit München lag eines wohlhabenden Bräuers Ehefrau, M. A. G., an einem bösartigen Fieber krank.

Der Arzt verbot sorgfältig, daß man die Kinder weder vor das Bette, noch in das Zimmer der Kranken treten lassen sollte, und der Bräuer, welcher ein redlicher gutgesitteter Mann ist, gab sich alle Mühe, dieß zu befolgen. Eines Tages, als er, wie gewöhnlich, früh Morgens in das Zimmer kam, um mit den Kindern zu bethen, klagten beide Mädchen, davon eines 5, das andere 7 Jahre alt war, über heftige Kopfschmerzen. Dem guten Manne ahnete gleich des Arztes Verbot, konnte aber weder mit guten, noch bösen Worten aus der Kindsmagd das Geständniß erwirken, ob die Kinder bei der Mutter im Zimmer waren. Den folgenden Morgen erschien der Arzt ohnehin. Der Bräuer klagte ihm den Zustand beider Kinder, der sich inzwischen immer mehr verschlimmert hatte. Allein dieser zweifelte selbst, ob ein bloßer Aufenthalt der Kinder im Zimmer der Kranken die Krankheit so plötzlich, und in einem solchen Grade auf ihren Körper hätte übertragen können! Indessen stellte er ebenfalls die Magd zu Rede. Aber eben diese Antwort, eben diese Betheuerungen von Seite der Kindsmagd. Er fragte sie endlich: ob nicht etwa sie selbst in der Frau Zimmer gewesen wäre? — „O ja, erwiederte sie ohne Bedenken: die Kinder forderten auf das Semmelbrod, welches sie Morgens gegessen hatten, Wasser, und weil sie die Nacht durch Husten hatten, holte ich aus der Frau Zimmer überschlagenes, so die Nacht über an ihrem Bette in einem zinnernen Becher gestanden hatte." — Nun ward das betrübte Räthsel entwickelt. Der Arzt gab sich alle Mühe: doch starben beide Kinder noch vor der Mutter. —

Selbst das Wasser, welches unbedeckt im Zimmer steht, wo gesunde Menschen schlafen und ausdünsten, ist unreinlich und ungesund zum Trinken, ja schon zum Waschen eckelhaft, besonders in solchen Jahren, wo ansteckende Krankheiten herrschen. Wie viele Seuchen und Krankheiten darf man nicht mit mehrerem Rechte dem Wasser zuschreiben, welches uns dieselben von ferne her zuschwemmt, da die Luft selten lange, ohne durch Stürme zerstreut zu werden, stehen bleibt.

Diese Warnung scheint mir noch für sehr viele nöthig zu seyn!

189. Warnung für Kindbetterinnen.

Das unordentliche Verhalten während der Wochenbettzeit, vorzüglich in Betreff der Diät, hat schon mancher Wöchnerin die schmerzhaftesten und gefährlichsten Krankheiten verursacht, ja nicht selten das Leben selbst gekostet. Nachstehende Geschichte liefert davon einen neuen Beweis.

In einer ansehnlichen Kommerzialstadt Unterösterreichs ward eine Frau vor der gewöhnlichen Zeit entbunden. So schwach und kraftlos die Gebährende auch war, so erholte sie sich doch bald wieder, und kehrte, da sie zu viel ihren Kräften zutraute, und eben keinen Dienstboten hatte, schon am dritten Tage zu ihren häuslichen Geschäften zurück. Dieß war nun freilich viel gewagt, und die Erfahrung lehret es, daß eine so frühe Anstrengung nach der Entbindung keiner Kindbetterinn, auch nicht einer von der besten Naturbeschaffenheit ohne Gefahr und Nachtheil anzurathen sey. Indessen ist es doch gewiß, daß diese voreilige Be-

schäftigung unserer Wöchnerinn nie so viel geschadet haben würde, wenn sie dabei wenigstens auf das diätische Verhalten mehr Rücksicht genommen hätte. Allein sie begieng zugleich die unverzeihliche Unvorsichtigkeit, ihre unzeitige Eßlust (es war an Weihnachtsfeyertagen) mit gebratenem Schweinfleisch, mit Mehlkuchen und dem sogenannten Klezenbrod — welche Speisen auch für den gesunden Menschen, besonders von einem etwas schwächern Magen, schwer zu verdauen sind — zu befriedigen, und dazu Bier zu trinken. Man kann sich leicht denken, daß ihr diese in ihren Umständen äusserst zweckwidrige Mahlzeit nicht wohl bekommen konnte. Die üblen Folgen blieben auch nicht lange aus. Sie empfand bald ein heftiges Magendrücken, Hitze mit Irrereden. Uebelkeiten stellten sich ein, und eine Todesgefahr war vorhanden. Man sah, daß ihr schmerzvoller Zustand statt sich zu bessern, immer schlimmer und bedenklicher werde, und ließ den Arzt kommen; allein alle von demselben angewandten Mittel waren fruchtlos, und konnten das Uebel nicht mehr heben. Vielmehr nahm es jetzt so sehr überhand, daß die Kranke alles Bewußtseyn, selbst die Sprache verlor, und in Fraisen verfiel, die so lange anhielten, bis sie endlich am fünften Tage nach dem unseligen Genusse der erwähnten Speisen, unter den heftigsten Konvulsionen und Blutausstossen aus dem Munde, auf die erbärmlichste Art ihren Geist aufgab. —

Möchte dieser neue unglückliche Vorfall allen Kindbetterinnen zur Warnung dienen, und sie von der Wichtigkeit des natürlichen, guten Verhaltens in den Wochenbett-Tagen überzeugen!

190. Schädlichkeit des Wiegens der kleinen Kinder.

Jedermann, auch der einfältige Bauer muß es einsehen, daß das starke Wiegen, oder was einerlei, ist, ein beständiges Hin- und Herwerfen des jungen Kindes dem zarten Nervenbau, besonders dem Kopfe und dem Gehirne desselben nicht zuträglich ist. Die Kinder werden dadurch, wenn auch keine mechanische Verletzungen des Körpers entstehen, ganz betäubt und dumm, und müssen es auch werden, weil durch das starke Wiegen das zarte Gehirn unaufhörlich an die Wände der Hirnhöhle hin und her geschleudert wird. Warum sind oft arme Stadtkinder oder Kinder vom Lande so blödsinnig, oder so thörigt und stumpf, daß sie oft erst in Schulen in Waisenhäusern und andern öffentlichen Erziehungs-Anstalten mit ausserordentlicher Mühe und Geduld zum richtigen Denken gebracht werden können?! Entweder sind sie dumm geschlagen oder dumm gewiegt worden. Es ist ein Uebel größer als das andere.

Das Schreien ist eben kein so grosses Uebel, als man wohl glaubt. Wenn das Kind sein Solo herabgeschrieen hat, wird es darauf wieder so ruhig und still, und schläft so sanft, daß es gar keiner Wiege bedarf. „Das Schreien, sagt Dr. J. A. Schmidmüller, ist eine wohlthätige und heilsame Einrichtung der Natur. Es belebt den Blutumlauf, bewirkt gleichförmigere Vertheilung der Säfte, befördert die Verdauung, die Ernährung und Zunahme des Kindes, zertheilt Stockungen und Anhäufungen im Unterleibe, und befördert wohlthätig alle Absonderungen, besonders

die der Haut. Es erschüttert Brust und Lunge, und dient dem ganzen Körper zu einer gesunden Bewegung. Es erweitert die Gefäße der Kinder, löst die Blähungen, und ist eine von der Natur weislich veranstaltete Ermüdung, den Schlaf hervor zu bringen, der allen Kindern nothwendig ist."

Wenn das Kind vom Wiegen nichts weiß, so wird es in einem fest und ruhig stehendem Bette eben so ruhig schlafen, als jenes, das zum Unglücke daran gewöhnt ist. Ich bin Zeuge von dem ruhigsten und gesündesten Schlafe solcher Kinder, die beständig in einem kleinen unbeweglichen Kinderbette, oder in einem großen Waschkorbe mit Kissen geschlafen haben. — Der unsterbliche Dr. Hufeland scheint zwar das sanfte Wiegen zu billigen; er bemerkt aber gleich, daß es wegen des daraus entstehenden Nachtheils, die Kinder dadurch so daran zu gewöhnen, daß sie beständig gewiegt seyn wollen, (welches nachtheilig werden muß), besser ist, keine Wiege zu gestatten, oder höchstens nur solche, die unmerkliche Schwingungen machen.

191. Fehlerhafte Weine zu verbessern.

Man nimmt von dem besten Honig 1 Theil, Regenwasser 2 Theile, starken, geistreichen Wein 1 Theil, läßt dieß auf einem mäßigen Feuer bis auf $\frac{2}{3}$ einkochen und schäumet es ab. Dieses Gemisch thut man in ein Gefäß, welches offen bleibt, bis es erkaltet ist. Die Mischung dient auch, alle Weine, alte und junge, zu klären, auch ist sie gut, um den Wein zu verbessern, der grün ist, indem man 4 Maaß in ein Faß von 252 Wein Maaß gießt, und es wohl untereinander rüttelt.

Darauf läßt man den Wein 5 — 6 Tage wenigstens ruhig stehen, und ist er lieblich genug, oft thut man weißen Senfsaamen hinein.

192. Zu wissen, ob ein Wein verfälscht ist.

Man nimmt 1 Theil Auripigement, 2 Theile ungelöschten Kalk, löst es auf in Wein, filtrirt die Solution und bewahrt sie zum Erproben auf. Man gießt von dem verdächtigen Wein in ein Glas, und von jener Solution einen Tropfen nach dem andern dazu: ist er angemacht, so wird er trübe und weißlicht, wo nicht, so bleibt er klar.

193. Zerbrochenes Fayance wieder ganz zu machen.

Man brenne Austernschaalen zu Kalk und pulverisire sie sehr fein, mache daraus mit dem Weißen vom Ey einen Teig oder Leim, und füge damit die Scherben zusammen. In acht Minuten wird es ganz trocken und Feuer und Wasser halten.

194. Schönes Saftblau zu machen.

Drei eine halbe Maaß dunkelblaue Kornblümchen werden auf Papier ausgestreuet, und auf einer eisenen erwärmten Ofenplatte gelinde halb abgetrocknet. Hierauf besprenge man diese Blumen mit Gummiwasser, welches aus zwei Quent arabischen Gummi und neun Unzen Wasser besteht, arbeite dieselben in der Hand durcheinander, so, daß das Gummiwasser alle Blümchen berühre, drücke dann das Ganze mit der Hand stark zusammen, lege Papier darüber, und beschwere es mit einem Brett und Gewichten so stark, daß es nach dem Troknen

einen ziemlich festen aneinander hängenden Kuchen bildet. Nach einigen Tagen zerreibe man ein Quentchen dieser so zubereiteten Blumen in einem Mörser von Serpentinstein, mit Hinzusetzung von drei Granen Alaun, gieße eine Unze destillirtes Wasser hinzu, und filtriere das Gemenge, und eine ausnehmend schöne, saphir-blaue Farbe wird erscheinen. In einem porzellainen Schälchen dampft man die Hälfte der erhaltenen blauen Flüssigkeit gelinde ab, und man wird eine bedeutende Menge sehr glänzend blaue Saftfarbe, die sich in allen Nüancen bereiten läßt, erhalten, die selbst beim Einfluße der Luft und des Tageslichtes beständig bleibt, und allen bekannten Farben nichts nachgiebt.

195. Nutzen der Gänse, nebst Anweisung sie auf die leichteste Art zu tödten.

Die Gans ist der nützlichste aller bekannten Vögel. Sie liefert uns nicht nur einen der schmackhaftesten Braten, sondern auch Schmalz, Bett und Schreibfedern. Wenn man sie recht benützt, so giebt sie für 3—4 Personen nicht nur 3 sehr gute sondern auch eben so wohlfeile Abendmahlzeiten. Während eine solche Mahlzeit nur auf ohngefähr dreißig Kreuzer kömmt, kostet jeder andere Braten fast noch ein Mal so viel.

Wenn man die Gans mit Haber mästet, selbst fressen läßt, so viel sie will, bis sie fett ist, welches gewöhnlich binnen 20—30 Tagen geschieht, so erhält man da oft 2 — 2½ Pfund Schmalz, wenn man ihnen den Stall längstens alle zwei Tage ausputzet, und sie überhaupt reinlich hält; man kann die Gans füllen, wie es das abwechselnde Kochbuch Nro. 370. lehrt, welches ihren Geschmack erhöht.

Zu wünschen ist, daß man das so übernatürliche Schoppen ganz unterlasse; denn dabei werden die Gänse sehr geplagt. Man kann sie dadurch zwar sehr fett machen, allein das Fleisch ist nicht so schmackhaft, als von den durch Haber gemästeten; auch kommen solche mehr als nochmal so theuer, und erfordern viele Arbeit; besser also zwei halb, als eine ganz fette Gans. Auch wäre zu wünschen, daß man bei dem Abthun menschlicher mit ihnen verfahre, als gewöhnlich geschieht, indem sie dabei meistens gleichsam geschunden werden. Am wenigsten haben sie zu leiden, wenn man ihnen vorher einen derben Schlag auf den Kopf giebt, und sie dann erst absticht.

Wie nützlich ihr Schmalz ist — bedarf keiner Erwähnung, da es allen Hausmüttern bekannt ist, daß man durch ein Pfund so ziemlich 2 Pfund Rindschmalz ersparen und überdieß Gemüser und andere Speisen mit selbem viel schmackhafter kochen kann.

196. Methode, auf eine leichte Art die Luft in den Zimmern reiner und gesünder zu machen.

Je reiner die Luft ist, in der wir athmen, um desto besser wird der Zustand unsers Wohlbefindens seyn. Die atmosphärische Luft ist nur zum vierten Theile mit athembarer Luft angefüllt, und die übrigen drei Theile sind eine schädliche Luftart, sobald sie allein eingeathmet werden. So lange nun dieses erwähnte Verhältniß nicht zerstört wird, darf man keine üblen Folgen von dem Einathmen der gemeinen Luft befürchten. Aber es kommen sehr häufige Fälle vor, wo dieser nothwendig erforderliche vierte Theil von reiner Luft in der atmo-

sphärischen Luft auf eine unweit geringere Quantität reducirt wird. Denn so ist z. B. diese athembare Luft, die man auch Lebensluft nennt, die einzige Luftart, die sich mit glühenden oder brennenden Körpern in Menge verbindet. Zündet man Kohlen an, so tritt die athembare Luft während ihres Verbrennens hinzu. Geschieht die Verbrennung der Kohlen in verschlossenen Zimmern, so muß die Lebensluft im Zimmer selbst vermindert werden, weil sie sich mit der Kohle verbindet. Im Zimmer selbst bleibt dann weiter Nichts, als eine schlechte Luftart, oder die Stickluft zurück. Aber diese Stubenluft ist nur nicht allein dadurch verschlimmert worden, daß der Antheil von guter oder Lebensluft entzogen worden ist, sondern ihre Güte ist auch noch dadurch verringert, daß durch die Verbindung der Lebensluft mit der Kohle eine neue schädliche Luftart entsteht, die man fixe Luft nennt. Die Menschen, die im Zimmer, wo Kohlen verbrannten, ersticken mußten, sind nicht allein, wie man gewöhnlich sagt, vom Kohlendampfe, sondern auch deßwegen umgekommen, weil alle zur Unterhaltung des Lebens taugliche Luft verschwunden, und mit den verbrannten Kohlen in Verbindung getreten ist.

Die gemeine Luft ist um desto reiner und zum Einathmen tauglicher, je heller ein Licht in ihr brennt. Die Ursache von schlecht brennenden Lichtern ist nicht allemal in der Geringe der Brennmaterialien zu suchen, sondern auch oft in der Schlechtheit der Stubenluft. Wird also der Glanz eines sonst gut brennenden Lichtes in einem Zimmer sehr verdunkelt, so ist es Zeit, frische Luft von aussen in das Zimmer zu las-

sen. Sind in einem Zimmer viele Menschen; beisammen, und brennen zugleich viele Lichter, so wird man bald bemerken, daß die erstere Helle der Lichter nach und nach sehr abnimmt, aber nach eingelassener frischer Luft den ersten Glanz wieder erhält.

In ungesunden Jahreszeiten und bei Krankheit irgend eines Familiengliedes trägt es zur Erhaltung unserer Gesundheit und zur Herstellung des Kranken sehr viel bei, wenn man sich angelegen seyn läßt, immer eine solche Luftart in dem Zimmer zu erhalten, die einen nicht zu unbeträchtlichen Theil von Lebensluft enthält.

Durch das Räuchern mit Kerzen oder Räucherpulver wird nicht die Lebensluft vermehrt, sondern verringert, und man muß sich also des Räucherns enthalten. Das Räuchern mit Essig ist ebenfalls nicht anzurathen, sondern man muß eine Substanz in's Zimmer bringen, die vermögend ist, viel Lebensluft zu geben. Eine solche Substanz, die viel Lebensluft enthält, ist der Salpeter. Wird daher Schießpulver verbrannt, so entwickelt sich zwar aus dem darein gemischten Salpeter eine Menge Lebensluft, aber die Lebenluft kommt nicht in's Zimmer, sondern sie vereinigt sich während des Verbrennens sogleich mit der Kohle, die dem Schießpulver ebenfalls beigemischt ist, und bildet nun eine schädliche Luftart, oder die schon erwähnte fixe Luft. Ueberdieß enthält noch das Schießpulver Schwefel, der zugleich mit verbrennt und die Luft verunreiniget. Folglich kann man sich von dem Räuchern mit dem Schießpulver weniger versprechen, als man gewöhnlich denkt.

Am beſten iſts nun wohl den reinen Salpeter allein zum Reinigen der Luft anzuwenden. Allein man darf ihn nicht auf Kohlen verbrennen, weil ſonſt der ſchon erwähnte Umſtand eintritt, daß die aus dem Salpeter ſich entwickelnde reine Luft (Lebensluft) mit der Kohle in Verbindung tritt, und eine ſehr ſchädliche Luft bildet.

Man nehme reinen Salpeter, zerreibe ihn in einem Mörſer, und trockne ihn in einer mäßigen Wärme ſehr ſorgfältig ab. Dieſes Abtrocknen kann in einem Tiegel, oder auch im Winter auf dem Ofen geſchehen.

Wenn man keinen eiſenen Ofen in dem Zimmer hat, wo man reiner Luft bedarf, ſo bringt man eiſene Platten ſtark zum Glühen, trägt ſie in's Zimmer und beſtreuet ſie mit gut getrocknetem Salpeter. Der Salpeter läßt ſogleich alle Lebensluft fahren, die ſich dann im Zimmer verbreitet. Nach dem Erkalten des Eiſens ſieht man dieſes mit einem weißen Salze bedeckt, welches die im Salpeter befindliche, aber bei der Zerſetzung des Salpeters zurückgebliebene Potaſche iſt. Geht ſie nicht mit Gewalt ab, ſo darf man das Eiſen nur etwas in's Waſſer legen, worinn ſich die Potaſche auflöſen und vom Eiſen losgehen wird. Man kann aber das Eiſen wohl vier- und mehrmal mit Salpeter beſtreuen, ehe man nöthig hat, die Potaſche wegzubringen. Mit drei bis vier ſolchen eiſenen Platten iſt es möglich, ein großes Zimmer in ſehr kurzer Zeit mit guter, zum Einathmen ſehr tauglicher, und zur Erholung eines Kranken ſehr dienlicher Luft anzufüllen. Auch kann es hier nicht nachtheilig ſeyn, wenn man des Guten zu viel thut.

197. Warnung vor freier Kohlenheitzung.

Ohngeachtet viele Beispiele bekannt sind, daß die Kohlenheitzung in den Kammern und Zimmern schon vielen Menschen das Leben geraubt hat, so vergeht doch selten ein Winter, wo nicht wieder ein oder mehrere das Opfer unkluger Kohlenheitzung werden. Meistens sind es unwissende Mägde, die ihre Kammer bei großer Kälte vor dem Schlafengehen mit glühenden Kohlen mittels Häfen oder Pfannen heitzen, dabei einschlafen und nicht wieder erwachen.

Am 27. Januar 1827 in der Nacht, wo es sehr kalt war, stellte eine Bäuerin im Landgericht Damsweg bei Salzburg, eine große Pfanne mit glühenden Kohlen in die Kammer ihrer vier fast erwachsenen Töchter. Als der Vater sie um 4 Uhr Morgens des andern Tages zur Arbeit wecken wollte, fand er sie alle 4 erstickt. Alle Versuche zur Wiederbelebung waren fruchtlos, und die unglücklichen Eltern mußten die 4 Opfer mütterlicher Unvorsichtigkeit trostlos zu Grabe begleiten.

198. Den Wein zu verbessern.

Das beste Mittel ist das Abziehen. Hier muß die strengste Reinlichkeit herschen. Falls der Wein anstössig wäre: so muß man mit dem Abziehen warten, bis er wieder still geworden ist. Wenn man dieses schnell verlangt: so darf man nur einen Löffelvolk Weinhefengeist hineingießen. Die alten Römer zogen ihre Weine von den Fäßern in große irdene Gefäße, die inwendig mit einem Firniß überzogen waren. Glasgefäße dienen zur Verbesserung am besten, da sie keine auflösenden Theile haben.

199. Dem Weine den Faßgeschmack zu nehmen, und einen besondern Wohlgeruch zu geben.

Für einen Fuder Wein stößt man in einem Mörser drei Loth bittere Mandeln, drei Loth Süßholz, drei Loth Sassefraßholz, zwei Loth feine Zimmetrinde und ein Loth Vitriolwurzel nicht ganz klein, rührt es mit einem hölzernen Stabe gut untereinander, läßt den Wein noch zehn Wochen liegen, zapft ihn in ein anderes gutes Weinfaß, läßt aber das zu Boden gesetzene Gemisch zurück, und man wird keinen Faßgeschmack mehr bemerken. Will man dem Weine noch dazu einen besonderen Wohlgeruch geben, so hänge man in einem reinen Säckchen zwei Maaß Himbeeren, auch Holbeeren genannt, in den Wein. Dadurch gewinnt der Wein auch an Stärke und Farbe.

200. Verdorbene Weine wieder herzustellen.

Oft werden die Weine dicht und schleimig, und bekommen einen faulen Geruch. Diesen wieder herzustellen erfordert nicht viel Mühe. Man lasse von dem verdorbenen Weine den vierten Theil vom Faße ab, bringe in den verdorbenen zu jeder Maaß Wein ein ein halb Loth gut durchglühte grob gestossene Holzkohlen, stopfe das Faß gut zu und schüttle es tüchtig um. Nach einer halben Stunde seihe man diesen Wein durch ein sehr dichtes Tuch in ein anderes reines Faß, mache es mit den zuerst herausgenommen vierten Theil eben so, und nachdem der Wein acht Tage abgelegen, wird er wieder dünner und brauchbar seyn.

201. Runkelrübensyrup.

Nicht alle Runkelrübenarten sind hierzu von gleicher Güte. Den besten Syrup geben die völlig weißen Runkelrüben und die mit gelber Haut und weißem Fleische besonders, wenn solche in einem frischgedüngten Lehm- oder Sandboden unter mehr trockner, warmer, als nasser und kalter Witterung gewachsen und Ausgangs Septembers, wenn sie noch nicht völlig ausgewachsen, eingeärntet sind. Später vermindert sich der Zuckergehalt wieder und es entsteht Salpeter in demselben.

Man befreiet zuvörderst die Runkelrüben durch Hilfe des Wassers von allen anklebenden Unreinigkeiten und schneidet hierauf die Krone ab, und die etwa faulen oder von Würmern angefressenenen Stellen aus und befreit sie durchs Schaben mit einem Messer von ihrer Haut und allen zarten Wurzelfasern. So vorbereitet werden nun die Rüben, um sie bequem auspressen zu können, entweder auf einer hierzu eingerichteten Reibemaschine so zu Brei gerieben, daß kein Saftgefäß unzerrissen bleibt, oder sie werden durch Wasserdämpfe ziemlich weich gekocht. Zu dem Ende gießt man in einen Kessel so viel Wasser, daß dessen Boden etwa sechs Zoll davon bedeckt wird, legt dann auf den Boden ein hölzernes Kreuz und über dieses ein Gitterwerk und füllt nun den Kessel mit gereinigten Rüben völlig an, ohne daß sie über den Rand des Kessels reichen. Hierauf bedeckt man den Kesselrand mit reinen leinenen Tüchern, legt dann einen passenden hölzernen Deckel auf und beschwert diesen stark mit Steinen ꝛc. Nun wird ein mäßiges Feuer unter den Kessel gemacht,

und solches so lange unterhalten, bis die Rüben erweicht sind. Um dieß zu erfahren, befindet sich in dem Kesseldeckel ein ungefähr 1 Zoll weites Bohrloch, welches mit einem Zapfen verstopft gehalten wird. Nachdem man nun diesen Zapfen behutsam herausgezogen hat, steckt man einen starken zugespitzten Eisendraht durch die Oeffnung in die Rüben und beurtheilt nach dem Grade des Widerstandes, den man hierbei bemerkt, ihre Weichheit. Findet man hierbei die Rüben weich genug, so wird das Feuer unter dem Kessel hervorgenommen, der Deckel behutsam gelüftet und dann abgenommen. Die Rüben werden alsdann aus dem Kessel herausgenommen, zum Abkühlen auf reine Bretter gelegt, darauf in einem hölzernen Troge fein zerstampft und dann, in einer Presse in einem leinenen Beutel ausgepreßt.

Der Runkelrübensaft, es mag derselbe aus rohen und gekochten Rüben gepreßt worden seyn, geht leicht ins Verderben über, wobei er nach und nach so dicht wird, daß er sich in Faden ziehen läßt und dabei seinen süßen Geschmack mit einem faden säuerlichen verwechselt. Diese Veränderung erleidet der gepreßte Rübensaft um desto schneller, je wärmer die Witterung ist, denn bei einer Temperatur von 10 Grad R. über dem Gefrierpunkt hält er sich kaum 24 Stunden. Es ist daher bei den Arbeiten des Reibens oder Zerstampfens und des Pressens die größte Schnelligkeit und Reinlichkeit nöthig.

Man bringt daher den gepreßten Rübensaft sobald als möglich in einen kupfernen Kessel und erhitzt denselben bis zum Sieden. Hierbei sammelt sich eine bedeutende Menge Schaum auf der Oberfläche desselben,

welcher mit einer Kelle abgenommen werden muß. Um nun den Saft gehörig zu klären und die in demselben enthaltene Säure zu neutralisiren, setzt man demselben nach und nach auf jedes 4 Quart 1 Loth frisch gebrannten und mit Wasser zu einem mehligen Pulver gelöschten Kalk zu. Hiedurch wird der kratzende Geschmack des Saftes süß und letzterer völlig durchsichtig. Wird der Kalk im Uebermaaß dem Safte zugesetzt, so schadet solches der Güte desselben.

Wenn der Rübensaft mit dem zugesetzten Kalke eine Viertelstunde gekocht hat, so wird derselbe in ein hohes Faß gefüllt, welches an der Seite zwei Zoll über dem Boden ein Zapfloch mit einem Hahn hat, und nun läßt man denselben 24 Stunden oder so lange in Ruhe, bis er sich geklärt hat und eine herausgenommene Probe weinhell erscheint, worauf er von dem Bodensatze abgezogen und dieser auf ein linenes Filtrum gebracht wird, um die damit verbundene Flüssigkeit abzusondern. Der sämmtliche Saft wird hierauf in einen flachen Kessel allmählich bis zum gelinden Sieden erhitzt und ununterbrochen darin erhalten, bis er die gewöhnliche Syrupsdichte erlangt hat, worauf derselbe in ein Gefäß gebracht und nach dem Abkühlen von dem Bodensatze abgezogen und in reinlichen Gefäßen an einem kühlen Orte zum Gebrauch aufbewahrt wird.

202. Agrest zu machen.

Man preßt halbreife Weinbeeren in einer hölzernen Presse aus, läßt den Saft sich durch die Ruhe klären, seihet ihn alsdann durch ein Tuch und hebt ihn in wohlverstopften kleinen gläsernen Flaschen auf.

203. Vom Sauerwerden der Weine, und wie sie zu verbessern.

Das Sauerwerden des Weines ist eine natürliche, also auch die gewöhnlichste Krankheit. Sie ist die Folge der geistigen Gährung.

Folgendes sind die Ursachen des Sauerwerdens:

1.) die Wässerigkeit;
2.) die Veränderung der Luft;
3.) die Erschütterung.

So lange die geistige Gährung dauert, und der Zuckerstoff nicht gelegt ist — wird der Wein nicht sauer. Daher muß man das Füllen der Fässer nicht verschieben bis aller Zuckerstoff verschwunden ist. Auch soll man ein wenig Zucker in die Weinbouteillen thun, wenn man das Sauerwerden verhüten will.

Je weniger Geist die Weine haben, je schneller werden sie sauer, wenn man nicht vorsichtig genug ist. Bei geistigen hat man nichts zu fürchten. Alte Weine kann man im August in unverstopften Flaschen zwanzig und noch mehrere Tage in die Sonnenhitze stellen, und er verliert an seiner Güte nichts. Im März werden die Weine am leichtesten sauer, und hat also da um so mehr Vorsicht nöthig.

Um die sauern Weine zu verbessern, löst man gekochten Most oder Süßholz in saurem Weine auf, und der saure Geschmack geht unter. Auch durch Asche, Kalk, Kreide und Bleiglätte kann man sauren Wein versüßen, aber letztere würde sehr gefährlich, wenn man nur um eine Kleinigkeit zu viel nähme. Man entdeckt diese strafbare Verfälschung, wenn man etwas Schwefelleber hinein thut. Dadurch entsteht

ein schwarzer Niederschlag. Noch andere sieden acht Loth von der allerbesten Gerste so lange im Wasser, bis sie aufspringt. Man kühlt sie ab, hängt sie in einem schmalen Säckchen in den Wein, und rühret dann den Wein mit einem reinen hölzernen Stabe um.

In den Jahren 1791 und 1792 bemerkte man in den neuen Weinen einen eckelhaften Geruch, der sich jedoch mit der Zeit wieder verlor.

Auch kann man die Weine sehr verbessern: 1.) wenn man die Bouteillen auf luftige Speicher setzt; 2) wenn man die Bouteillen schüttelt und 15 Minuten nachher den Schaum weggießt; 3) wenn man in jede Bouteille einen oder zwei Tropfen Zitronensaft tropft.

204. Mittel wider das Verbrennen.

Eine Menge Mittel und Quacksalbereien habe ich und andere Bekannte dagegen selbst angewendet und mich überzeugt, daß nichts besser ist, als wenn man die beschädigten Theile in kaltes Wasser taucht, oder so lang mit kalten nassen Lappen belegt, bis man nur wenige Schmerzen mehr verspürt, das nach Verhältniß der Größe selbst über 24 Stunden dauern kann. Dann aber schlägt man das bekannte Vorschlagpflaster, auf Leinen gestrichen, über. Wenn man sogleich Baumwolle auf den Schaden legt, so hilft auch dieses, verursacht aber sehr große Schmerzen.

205. Nutzen der Molken.

Schon Seite 399 des Bayer'schen Kochbuches wo das Molkenmachen gelehrt wird — ist manches zu ihren Nutzen gesagt worden. Man kann aber

davon nicht zu viel sagen. Herr Dr. F. B. Zeller, Distriktsphysikus im Untermainkreise sagt in seiner Molkenkur Seite 41. u. s. w. davon: „Die Arzneikräfte der Molken sind so allgemein und groß, daß man sie beinahe in allen Krankheiten gebrauchen kann. Die Molken sind nicht nur ein gelind erweichendes, besänftigendes, kühlendes, die Galle und andere Säfte verbesserndes, ein gelinde ab- und ausführendes, die zu große Reizbarkeit abstumpfendes, und heftige Sekretionen einschränkendes, sondern auch ein tonisches und nährendes Mittel. Die Molke ist ein leichtes Nahrungsmittel, das besonders bei krampfhaft gesteigerter Reizbarkeit bei zärtlichen Frauenzimmern und nervenschwachen Personen nicht selten die besten Dienste leistet. Sie vermehrt die Absonderungen, wie sie auch die zu heftigen anhält, verbessert die Säfte und dient daher in Gicht und Rheumatismen, chronischen Hautausschlägen, chronischen Katharrhen und wider Brustaffektionen überhaupt, Hömorrhagien, Auszehrungen, Lungensuchten, bei Fehlern der Eingeweide des Unterleibs, sogenannten Verstopfungen und Verhärtungen, bei schwarzgallichter Konstitution und den daraus entsprungenen hysterischen, hypochondrischen und Hämorrhoidal-Zufällen, auch im Scorbut, in scrophulösen Geschwüren und im Krebs."

Kämpf in seinem vortrefflichen Werke, „die hartnäckigsten Krankheiten des Unterleibs zu heilen" empfiehlt, wo er von der diätischen Kur spricht, die Molken als eins der ersten Heilmittel gegen die zähe, scharfe Galle, die Verstopfung der Leber und Gallenblase, gegen die Nervenkrankheiten; auch gegen solche, die mit Mangel der Eßlust und mit Fieber verbunden

sind. Noch weit mehr, sagt dieser erfahrne Arzt, hat man sich von ihr, besonders gegen die Schärfe der Säfte von allerlei Art, gegen die trockene und krampfhafte Anspannung der Fasern, und die daraus entstehende Nervenübel u. s. w. zu versprechen, wenn man vier, fünf bis sechs nicht ausgenommen, zu Brey gehackte rothe Waldschnecken in wenigem Wasser so lange siedet, bis sie, welches geschwind geschiehet, völlig aufgelöst sind, und den durchgeseihten Absud der Molke beimischt.

Die Molken wirken auffallend auf die inneren Oberflächen, sie vermehren die Absonderung in den Schleimhäuten der Gedärme, der Leber und Nieren. Für die drüßigten Gebilde des Unterleibes, für alle Eingeweide und besonders des ganzen Pfortader-Systems, sind sie ein gelinde auflösendes, Stockungen beiseitigendes Mittel, und zugleich wirken sie beruhigend auf das Gefäß- und Nervensystem.

Die Meinungen der erfahrensten und berühmtesten Aerzte und Autoren stimmen über den medizinischen Gebrauch der Molken überein, und die täglichen Erfahrungen und Beobachtungen bekräftigen jene Meinungen und sprechen allgemein, daß der Gebrauch der Molkenkur in folgenden Krankheiten speciell mit dem ausgezeichnetsten Nutzen und erwünschtesten Erfolge als erprobt anzunehmen sey. Hier sind wohlgemerkt nur diejenigen Krankheitsanfälle Ausnahmsweise angeführt, wo der Kranke eine Reise unternehmen und die Molkenkur auswärts im Freyen mit Aufheiterung des Gemühts in Verbindung der reinen Bergluft, bei angenehmer Jahreszeit gebrauchen kann.

Bei Verstopfungen und Verschleimungen der Organe und Drüsen im Unterliebe, Leberverhärtungen, Gelbsucht.

Bei verdorbenen, ranzigten, gallichten und scharfen Säften des Unterleibes, daher rührenden Uebeln, wie Mangel an Appetit, schlechter Assimilation, Chyli- und Chymifikation, Koliken; gegen Gallen- und Nierensteine.

In Krankheiten der Harnweg, als Krämpfe bei'm Uriniren, Verhalten des Urins, Blasenhämorrhoiden und Blasentripper, Steinbeschwerden.

In allen Krankheiten, denen eine fehlerhafte Stimmung des Bauchnervensystems zu Grunde liegt, als Hysterie, Hypochondrie und Melancholie und daherrührende Manie, auch bei Wurmkrankheiten. —

In Hämorrhoidal-Krankheiten aller Art. Bei Affektionen der Brust und gereizt entzündlichem Zustande der Lungen, chronischer Entzündung derselben, Bluthusten, Lungenknoten, aufgegangenen Lungengeschwüren und angehender Schwindsucht sind die Molken äußerst wirksam und heilend, da sie die Reizbarkeit überhaupt und besonders der Lungen, allmählig herabstimmen. — In Lungensuchten jeder Art, vorzüglich bei fortdauerndem fieberhaften Zustande mit oder ohne innerliche Eiterung.

In langwierigen Katharrhen, die aus einer besondern Reizbarkeit oder Erschlaffung der Schleimhaut entstanden.

Bei Heiserkeit, Husten, Blutspeien sehr reizbarer Personen, zeigen die Molken unglaubliche Wirkungen; so wie auch in der Luftröhrenschwindsucht. —

Wegen ihrem milden, leicht zu assimilirenden Nahrungsstoff läßt man sie schwächliche der Nutrition bedürfende Personen genießen, bei Entkräftungen, Abmagerungen und Auszehrungen des Körpers, die ohne organische Destruktion innerer Eiterungen, entweder von starkem Blutverluste, anhaltenden Durchfällen, Ruhren, kolliquativen Schweißen, langwierigem Säugen, übertriebenem Beischlafe und Selbstbesteckung, durch langdauernde Geschwüre, chronische Krankheiten durchaus, oder von zu starker Anstrengung des Geistes, Mangel an guten Nahrungsmitteln und Getränken, von Traurigkeit und andern deprimirenden Leidenschaften entstanden sind.

Auch leisten sie als gewöhnliches Getränke in solchen Fällen vortreffliche Dienste, wo eine besondere Asthenie in den Gefäß-Enden durch Zuführung eines milden, besänftigenden Nahrungsstoffes, gehoben werden kann, z. B. bei Podagra und Scorbut; so wie auch diese Asthenie durch Fehler der Absonderung im Hautorgan durch chronische Ausschläge, Krätze, Flechten ꝛc. sich offenbaret.

Bei Anlage zu skrophulöser und englischer Krankheit der Kinder und Atrophiedarrsucht derselben, welche sich durch aufgetriebenen, knotigen Unterleib, mißfarbigen und unordentlichen Stuhlgang, trüben Urin, Traurigkeit, Bläße, Aufgedunsenheit, Abmagerung des Gesichts und der Glieder, und am Ende durchschleichendes Fieber charakterisirt. —

In allen diesen und noch vielen andern Krankheiten haben die Molken die auffallendsten und ersehnlichsten Wirkungen geleistet, und würden wahrscheinlich, je nach den Umständen mit säuerlichen oder eisen-

haltigen Mineralwassern genossen, noch viel ausgezeichnetere Dienste bewiesen haben. —

Leute, die beständig Wein zu trinken gewohnt sind, vertragen die Molken nicht gut, und müssen sich, wenn sie dieselben gebrauchen wollen, einige Zeit vor der Kur des Weines enthalten.

Ein Mann, der seit 4 Jahren an allgemeinen Stockungen im Unterleibe gelitten, dabei konsensuelle Kopf- und Brustbeschwerden, gestörten Appetit, schlechte Verdauung, und nur alle 5 — 6 Tage Stuhlgang hatte und der Abzehrung nahe war, entschloß sich auf mein Anrathen zur Molkenkur. Der ganze Arzneivorrath war bereits erschöpft, und seine Vermögensumstände durch das lange Mediziniren sehr geschwächt; desto willkommener war ihm dieß anscheinend unbedeutende Mittel. Mit aller Sorgfalt befolgte er alle Vorschriften, die zur Molkenkur nothwendig sind und strenge eingehalten werden müssen. Eine baldige Genesung krönte seine Standhaftigkeit und Ausdauer in der Kur, der er sich 42 Tage unterzog.

Es erfolgte eine allgemeine Umwandlung in allen Systemen des ganzen Körpers. Die Anschoppungen und Stockungen im Unterleibe verloren sich gänzlich; das Athemholen wurde dadurch freier, die Kopfbeschwerden, das Ohrensausen und Klopfen hörten auf, es trat neues Leben in den ganzen Körper.

Dieser Mann, vorher mager und siech, erfreuet sich nun einer behaglichen Gesundheit, ist munter, stark und durchaus umgeändert.

206. Bereitung des gemeinen Käses.

Den gemeinen oder magern Käse macht man aus der abgerahmten sauern Milch. Man gießt dieselbe nach gelinder Erwämung entweder über Feuer, und durch Vermischung mit heißem Wasser, um sie dadurch zum Gerinnen zu bringen, in einen Beutel von grober lockerer Leinwand, bindet denselben zu, läßt die Molken ablaufen, und preßt zuletzt den Rest derselben aus. Dann vermengt man die Käsemasse, (Quarkkäse), mit Salz und Kümmel, und formt daraus Käse, entweder aus freier Hand, auch in fein geflochtenen hölzernen Körbchen, und läßt sie auf einer Unterlage von Stroh, im Sommer in sogenannten Käsekörben an freier Luft, und im Winter auf Horden über einem warmen Ofen abtrocknen. Alsdann legt man dieselben in Steintöpfe oder Fässer, entweder blos auf einander, oder zwischen Papier ꝛc. ein, deckt die Gefäße zu, und stellt sie, je nachdem sie früher oder später butterig werden sollen, an einen mehr warmen oder temperirten Ort. Man muß sie von Zeit zu Zeit untersuchen, ob sie die verlangte Eigenschaft bekommen haben. Ist dies der Fall, so muß man sie auf einer Unterlage von Roggenstroh an der Luft abtrocknen lassen, sonst fließen sie auseinander.

Setzt man den frisch ausgepreßten Käse in einem Gefäße an einen mäßig warmen Ort, so geräth derselbe in Gährung, wobei er seine Farbe verändert und butterartig wird. Wird derselbe dann mit frischem Käse und Kümmel, Salz, auch wohl etwas Butter und gestossenem Pfeffer vermenge, und übrigens

wie gewöhnlich behandelt, so erhält man einen delikaten Käse.

207. Bereitung des Süßmilchkäses.

Hiezu wird die frische süße Milch durch Zusatz von Säuren, z. B. Salzgeist, Essig ꝛc., unter Beihilfe der Wärme zum Gerinnen gebracht, in einem leinenen Beutel ausgepreßt, die zurückgebliebene Käsemasse mit Salz, Kümmel oder anderm Gewürz durchknettet, darauf in beliebige Formen gebracht und getrocknet.

208. Vom Tafeldecken.

Von der Anordnung und Besetzung der Tafel.

Bei Gastmählern muß die Hauswirthinn die größte Aufmerksamkeit auf die Anordnung und Besetzung der Tafel mit den mit möglichster Sorgfalt gewählten und bereiteten Speisen richten, sowohl in Hinsicht ihrer Zusammenstellung, als ihrer Aufeinanderfolge. Die allgemeinen hierbei zu beobachtenden Regeln sind: Reinlichkeit, Ordnung, Zierlichkeit und Symmetrie. Sowohl das Tischzeug, als das übrige Tischgeräthe muß völlig rein und sauber seyn.

Alles muß auf der Tafel gleichförmig vertheilt werden, so daß weder Anhäufungen, noch leere Plätze entstehen. Brod, Salz ꝛc. müßen so gestellt werden, daß es jeder Tischgenoß bequem erreichen kann, daher dergleichen Bedürfnisse bei größerer Tischgesellschaft mehrfach aufgesetzt werden müssen. Alle Speisen müssen so aufgesetzt werden, daß jede in die Augen fällt, und keine die andere versteckt. Die Hauptspeisen stehen in der Mitte, die Nebenspeisen ꝛc. aber zu beiden

Seiten und dazwischen. Die einander gegenüber stehenden Speisen und Assietten müssen, sowohl ihrer Form, als auch ihrem Inhalt nach, mit einander übereinstimmen. Können die Speisen, wegen ihrer Mannigfaltigkeit, nicht auf einmal aufgesetzt werden, so müssen die abgespeisten Schüsseln so lange stehen bleiben, bis sie durch frische ersetzt werden.

Die Erleuchtung bei Abendzeiten muß gleichförmig und hinlänglich seyn.

Die Verzierung der Speisen und der Tafel muß dem gebildeten Geschmack angemessen seyn. Ueberdieß muß man überhaupt suchen, diejenige Seite der Speisen, welche für die schätzbarste gehalten wird, dem Auge bemerkbar zu machen, die schlechtere hingegen zu verstecken. Verschiedene Speisen von mancherlei Färben werden abstechend neben einander gesetzt.

Da der Geschmack der einzelnen Individuen so sehr verschieden ist, und wir dennoch jeden Gast zu seiner Zufriedenheit bewirthen wollen, so muß man bei Besetzung der Tafel auch auf Mannigfaltigkeit der Speisen Rücksicht nehmen. Es ist nicht genug, daß wir Fleisch und Gemüse, Fische und Mehlspeisen ꝛc. mit einander abwechseln lassen, sondern man muß auch in den Zurichtungsarten die größte Mannigfaltigkeit anzubringen suchen. Saure und süße Speisen müssen mit einander abwechseln, und die Wahl den Gästen überlassen werden.

Sind nun die Speisen mit Mannigfaltigkeit gewählt, aufs wohlschmeckendste bereitet, und aufs zierlichste angerichtet, so ist nun noch übrig, die Tafel damit nach üblicher Ordnung zu besetzen. Bei der Entwerfung des Küchenzettels ist es übrigens gleich

viel, ob die Tischgesellschaft mehr oder weniger zahlreich seyn werde, die Ordnung der Speisen bleibt immer einerlei, nur daß wir nach der Anzahl der Gäste die Schüsseln mit einer Speise verdoppeln und von manchen Speisen zweierlei Zurichtungsarten anbringen müssen. Hierbei muß man die Classen von Speisen wissen, welche bei Gastmählern aufgetragen werden, und dann die Ordnung kennen, in welcher sie aufgetragen werden.

Von der Beschaffenheit der Tische oder Tafeln.

An manchen Orten sind die ovalen, an andern runde, meistens aber lange und eckigte Tafeln gebräuchlich. Man hat aber auch von den ovalen vielerlei Arten: als: auf 8, auf 10, 12, 14, 18, ja bis 20 Personen; höher aber kann man nicht wohl kommen, weil sie sonst gar zu unbequem sind. Man theilt sie aber insgemein in dreierlei Arten, als: 8, 12 und 20 Personen, und nach diesem richtet man seine Ordnung ein.

Was ist zu deren Zierde nöthig, und wie müßen sie besetzt werden.

Auf einen Ovaltisch von 8 Personen gehört ein Schüsselring oder Strohteller, zwei Leuchter (bei Nacht) und zwei Schüsseln. Ist er aber auf 12 Personen, müßen 4 Salzfässer, 4 Leuchter, 3 Schüsselringe seyn. Auf 20 Personen gehören 5 Schüsselringe, neun Leuchter und 6 Salzfässer. Der mittelste Schüsselring, wie auch die Schüsseln, müßen größer seyn, als die andern, die jedoch auch von ziemlicher Größe seyn müßen, weil man die große mit den kleinen Schüsseln nicht füllen kann. Wie nun aber die Ringe, Leuchter und

Salzfäßer zu setzen, gibt einem Jeden die gesunde Vernunft. Die Tafeln besetzt man, daß allemal auf vier Ellen nachl der Länge derselben ein Schüsselring gebraucht wird. Soll es aber recht seyn, müssen allemal auf 4 Ellen 5 Schüsselringe, 2 Leuchter und 4 Salzfässer gesetzt werden. Nach diesem ist nothwendig, daß man seine Gäste wohl zählt, und den Tisch darnach einrichtet, daß sie geräumig sitzen. Ferner muß der Tisch so gesetzt seyn, daß die Aufwärter können rund herum gehen, und ein Jeder, ohne den andern zu beschweren, aufstehen kann. Sodann muß das Tischtuch eine halbe Elle lang überhängen. Kann man die Servietten brechen, so zieret es die Tafel, wiewohl es heut zu Tage in Abnahme kommt, und an Tafeln vornehmer Personen solche nur viereckig gelassen werden, vermuthlich, weil man sonst viel Mühe damit hat, die Servietten nicht verbessert werden und den meisten es an dieser Wissenschaft fehlet. Endlich müssen die Teller zum ersten Gerücht, welche gemeiniglich eine Assiette (tiefer als die andern), auch, wo es möglich, wie sonst zu allen warmen Speisen, gewärmet werden, und so viele Teller da seyn, daß man kann viermal reine geben; denn sonst können die Abspühler kaum zurecht kommen. Es gehört auch zu einem Teller ein Löffel, ein Messer und Gabel, und Brod unter jedes Serviett. Bei zierlichen Tafeln pflegt man, statt des Zins oder Silbers Porzellain zu gebrauchen.

Der Schenktisch bestehet gemeiniglich in 4 Säulen, welche unten ungefähr einen Fuß von der Erde erhaben, darauf der Schwangkessel mit gutem frischen Wasser gehört; oben ist der rechte Tisch mit einer Leiste, ungefähr drei Finger hoch umfaßt, damit nicht

leicht etwas hinunter fällt, oder wenn man etwas verschüttet, es nicht gleich auf den Boden läuft. Auf diesem müssen die Gläser und Becher in guter Ordnung wohl gespühlet, vor Ankunft der Gäste auf das zierlichste gesetzet werden. Es müssen aber die Trinkgeschirre übereinstimmend seyn, und nicht bald ein großes, bald ein kleines, bald ein Becher, bald eine Kanne und dergleichen unter einander kommen. Dann gehören auch zwei zinnerne oder silberne Teller, und ein Paar Trenschirmesser, und ein großer silberner Vorleglöffel auf jeden Tisch.

Was haben die Aufwärter bei Gastereien in Acht zu nehmen?

Es muß ein jeder eine Serviette auf dem Arm haben, daß wenn etwas abzuwischen vorfällt, sie sich deren bedienen können. Auch muß sobald man sich gesetzt, einer von ihnen dem Vorschneider den Vorleglöffel und das Trenschirmesser auf einem Teller reichen; die zwei zinnernen oder silbernen Präsentirteller aber müßen sie zum Ueberreichen und Wiederabnehmen der Gläser behalten. Nachdem müßen sie Sorge tragen, daß es an reinen Tellern nicht fehlt.

209. Vom Anrichten der Speisen.

Man hat bei dieser Arbeit die Zierlichkeit im Legen und in der Garnitur der Speisen, wie auch die Reinlichkeit im Einlegen und Zugießen der Brühen in Acht zu nehmen. Vor allem muß man darauf sehen, daß die Braten warm, mithin, wenn sie fertig, sogleich zu Tische kommen, wozu denn nöthig ist, daß man seine Zeit wohl abmißt und überlegt, wie lang ein jedes zu braten hat. Denn wenn ein Braten etwas erkaltet,

verliert er nicht allein sein Ansehen, sondern auch den Geschmack, besonders wenn er ohne Brühe gegessen werden soll, in welchem Fall man ihn, besonders wenn es Wildpret ist, mit guter brauner, doch aber zerlassener Butter versehen muß, mit welcher der Braten ein oder zweimal muß begossen, oder mit der Butter, so man zum Begießen braucht, durchgebraten werden, damit sie den Geschmack vom Braten habe. Wenn nun der Braten in einer warmen Schüssel und mit vorbenannter Butter versehen ist, muß man ihn mit klein geschnittenen Zitronenschaalen bestreuen, den Rand aber mit abgeschälten Zitronenscheiben, die in Zucker gelegen, bedecken. Man kann sie auch mit Blumen auszieren, oder mit ausgestochenen Gebackenen, den Rand belegen. Auf die großen Wildbraten kann man Zitronenscheiben legen. Man hat überdieß eine Erfindung, den Zucker in Form allerhand Blumen durch ausgeschnittene Pappendeckel oder steifes Kartenpapier auf die Ränder der Schüssel zu streuen, daß also, wenn man die Pappendeckel wegnimmt, Blumen liegenbleiben; man macht sie aber von allerlei Farben, wie bei dem Konfekt gebräuchlich.

210. Wie sollen die Speisen auf die Tafeln gesetzt werden.

Wenn man drei Schüßeln auf einmal aufsetzen will, so stellt man die große in die Mitte, und auf beiden Seiten zwei kleinere, z. B. in der größten die Suppe, in den andern das Fleisch und die Fische. Wenn man vier Schüsseln aufsetzet, nimmt man gern vier gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegenüberstehenden das Fleisch, und hernach in den

andern beiden Ragu und Fische seyn mögen. Zum andern Gang oder Aufsatz in einer das Gebratene, in der gegenüberstehenden der Salat, und in den beiden übrigen das Gebackene und das Zugemüs. Wenn man aber fünf Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so setzt man in die Mitte die große mit guter Suppe, in die Ecken aber die übrigen vier Schüsseln, darin auf einer das gekochte Fleisch, in der andern Ragu, in der dritten die Fische, in der vierten die Pastete sind. Bei dem andern Gang oder Aufsatz wird in die Mitte die große Schüßel, mit mancherlei Salaten, gesetzt, auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die dritte das Geräucherte, und auf die vierte Ecke das Zugemüs. Wenn man sechs Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so muß man in der Mitte entweder einen leeren Raum lassen, oder ein Körbchen mit Konfekt setzen, und die sechs Schüsseln also herumsetzen, daß vier kleinere zusammen, und zwei große an jeder Ecke stehen. Bei einem Aufsatz von sieben Schüsseln muß man in der Mitte anstatt des leeren Raumes oder des Konfekt-Körbchens eine große Schüssel setzen, in welcher bei dem ersten Gange die Suppe ist, auf jeder Ecke dann zweierlei gekochtes Fleisch, zweierlei Fische und zweierlei Nachspeisen; im andern Aufsatz aber kommt in die Mitte die Salatschüssel, auf beiden Ecken zweierlei Gebratenes, zweierlei Gebackenes und zweierlei Nachspeisen, als Geräuchertes und Zugemüse; doch ist heutiges Tages fast gar nicht mehr gebräuchlich, die Tafel mit vielen Speisen zu besetzen, sondern man setzt, nach Beschaffenheit der Größe derselben, zwei oder drei Aufsätze mit Konfekt, und um dieselben Geleen, Saläte und dergl. Zwischen diese Aufsätze aber werden die warmen Speisen auf die

Schüsselringe gesetzt, und wenn davon gespeiset worden, mit passenden Gerichten verwechselt.

211. Vom Trenschiren und Vorlegen der Speisen.

Meistentheils übernimmt solches einer der Gäste oder der Gastgeber.

Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will, muß man zuförderst die Serviette um sich fest machen, sodann einige Teller um sich herumstellen, damit man das Tafeltuch nicht beschmutzet, weswegen die Trenschiermesser allemal nach dem Gebrauch auf einen Teller zu legen sind.

Was hat man bei dem Vorlegen der Speisen in Acht zu nehmen.

Das Vorlegen einzelner Portionen geschieht hauptsächlich nur bei Suppen, Vorspeisen Gemüsen, Fricasseen, Ragus, und bei solchen Gerichten, die mit Brühen und Zugehör aufgetragen werden. Bei trockenen Gerichten, Fleisch, Braten, Gebackenen u. s. w., pflegt man lieber in einen oder ein Paar Teller allerhand geschnittener Portionen zu legen, und solche herumreichen, aber bei dem Vornehmsten den Anfang machen zu lassen, damit ein jeder nach seinem Belieben ein Stück davon nehme. Bei vornehmen Gesellschaften ist es an den mehresten Orten nicht gewöhnlich, noch anständig, daß man das Gerichte auf Einmal zerschneide und vertheile; sondern man macht vielmehr nur kleine appetitliche Portionen, und läßt auch jederzeit so viel in der Schüssel, daß man diesen oder jenen noch etwas nachgeben kann. So wie bei einigen bürgerlichen Zusammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande alles zerschnitten und vorgelegt werden muß.

Wie trenschirt man Gänse, Enten, Kapaunen oder anderes groſses Geflügel klein?

1) Löset man mit Ober- und Gegenschnitt den Hals, und drücket ihn ab; 2) macht man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Flügel und legt ihn ab; 3) desgleichen am rechten Schenkel; 4) wendet man die Gans, mit Hülfe des Messers, daß die linke Seite in die Höhe kömmt, und verfährt mit dieser, wie mit der rechten geschehen; 5) löset man das Ziehbein und dreht es ab; 6) das rechte und linke Brustfleisch; 7) hebt man die Achselbeine aus, wendet die Gans mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und macht 8) die Spaltschnitte auf beiden Seiten, wendet sie wie zuvor; 9) stößt man die Rippen auf beiden Seiten entzwei; 10) den Hupfauf mit der Gabel; 11) das übrige mit unterschlagenem zierlich nieder; zerbricht den Rückgrad und zertheilt den Rumpf.

Wie werden junge Hühner und Tauben oder anderes kleines Geflügel trenschirt?

Diese werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwei oder vier Theile getheilet; nämlich man setzet die Gabel auf die Brust, und macht einen langen Schnitt, und hernach einen Kreuzschnitt.

Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln trenschirt und vorgelegt?

Sie werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bei spürendem Mangel aber nimmt man eine lan[illegible] steckt deren drei daran, und schneid[illegible] dieselben von oben bis unten entzwei.

Wie trenschiret man einen Hasen?

Man stellet ihn, daß er mit den rauhen Läuffen zur Rechten zu stehen kömmt, setzet die Gabel hinten quer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauhen Beine von den Läuffen ab, und leget sie auf einen Teller, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann setzet man die Gabel vorne ein, unterhauet mit dem Messer wieder, und drücket das Küchenbischen, welches die vordersten zwei, drei bis vier Rippen sind, ab, lege es zu den rauhen Läuffen, und giebt es zur Tafel, man hält hernach mit dem Messer hinten wieder an das Schloß, und sticht den einen Gabelzinken bis in das Heft in das Rückgradslöchchen, den andern aber läßt man unten weggehen, drehet den Hasen ein wenig schief zu sich, hauet das Schwänzchen ab, und machet 1) über den Rückgrad auf beiden Seiten einen langen Schnitt, nebst etlichen Querschnitten, und löset das Pret herunter in drei oder vier Stücken; 2) zertheilet man das Rückgrad in drei oder vier Stücken; 3) imbrochirt man auf's neue in das Rückgradslöchchen, und schneidet 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Marksknochen; 5) nach Umwendung des Hasens hebt man die Marksbeinchen mit Ober- und Gegenschnitt aus; 6) spaltet man endlich das Schloß- oder Mutterbein voneinander.

Wie soll ein Spanferkel trenschirt werden?

Man setzt es mit dem Rüssel oder Kopf zur rechten oder linken Hand, hauet ihm mit einem großen Messer den Kopf ab, legt ihn auf einen Teller, schneidet auf beiden Seiten das Wangen- oder Kinnbacken-

fleisch entzwei, bieget die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgerichtet auf einen Teller beiseits, ziehet die Gabel heraus, hauet den Hals und dann Stücke ab, so groß man die Portionen bedarf.

Wie trenschirt man einen Schinken?

Diesen setzt man mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel auf, und sticht die Gabel durch die Haut neben dem Knochen hinein, schneidet das Schwarze vorne länglich rund weg, fährt fort dünne Stückchen in Form eines halben Mondes, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte; und wenn sie endlich etwas zu groß würden, könnte nur in der Mitte ein langer Durchschnitt geschehen. Wäre der Schinken aber sehr fett, ist es auch erlaubt, mit halben Mondschnitten in der Mitte anzufangen, und nachdem ein Ovalstückchen heraus, kann auf beiden Seiten also fortgefahren werden; der Rand und Bogen aber muß am Schinken ganz bleiben, und also nur ausgehölet werden.

Wie wird eine Reh-, Hirsch- und Schwinskeule trenschirt?

Man setzt sie mit den Läuffen zur linken, sticht die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halb mondförmig, und dann mit einem langen Schnitt ab, und wenn es nöthig, kann man auf der andern Seite auch also verfahren.

212. Mittel gegen die orientalische Brechruhr oder Cholera.

München den 5. November 1836 Abends, nachdem sie ihre Suppe gegessen und ihr Bier getrunken, legten sich Mann und Frau recht gesund zu Bett. Nachts 1 Uhr überfielen letztere schneidende Leibesschmerzen, sie stand, ohne daß sie ihren Man aufwekte, auf, wollte Feuer im Phosphorzeuge anmachen, kein Hölzchen zündete, worauf sie laut zu brummen anfing, und ihr Mann erwachte. Durch die Verkältung hatten ihre Schmerzen sehr zugenommen. Der Mann, ein wackerer Militair, ganz allein, aber entschlossen, **comme il faut**, wirft alle Betten gleich auf den Boden, bedeckt seine Frau damit bis zum Ersticken, um sie in Transpiration zu bringen, heizt gleich wacker ein, siedet ein Paar Maaß Wasser, macht Wollblumenthee, und da er in der Landbötin gelesen, daß Oele vielleicht gut seyn dürften, er aber seine Frau nicht verlassen konnte, um einen Arzt oder sonst Oel zu holen, greift er zu seinem Ricinusöl-Gläschen, gibt davon erst 1 Löffelchen, dann heißen Thee in Abondanz, dann wieder ein Löffelchen Oel und Thee, worauf die Bauchschmerzen sich ganz legten, zulezt (er glaubte, aller guten Dinge müßten drey seyn) noch einen Löffel, worauf sich der Schweiß einstellte, und sie beinahe 16 Mal abführte. Gegen Morgen war sie bis auf Schwäche und Zittern in den Füßen wieder recht gut. Erbrochen hat sie sich gar nicht (einmal ward sie ein wenig übel). Einer unsrer ausgezeichneten Aerzte erklärte die Behandlung für sehr gut. —

Eine edle angesehene Frau, selbst Mutter einer zahlreichen Familie dahier, statt ihre nach einander davon befallenen zwei Mägde in das Krankenhaus zu schicken und sie durch den langen Transport und großen Zeitverlurst dem sichern Tode zu opfern, brachte solche sogleich zu Bette, suchte, unter ermuthigenden Trostworten, Füße und Magen mit heißen Tüchern, Flaschen u. s. w. zu erwärmen, reichte ihnen alle Viertelstunde eine heiße Tasse Krausemünzenthee, mit 6 — 8 Tropfen Kamphorgeist, gut mit Zucker versüßt und wohl durch einander gerührt, und hatte nach 4 — 5 Tassen schon den schönen Lohn, die Kranken bei Ankunft des sogleich herbeigerufenen Hausarztes in vollen Schweiß gebracht zu haben, wonach der Kamphorgeist weggelassen, und der Münzenthee mit Wollblumen vermengt, laulich mit Zucker und recht verdünnt zur Stillung des Durstes fortgesetzt wurde. — Beide Mägde, wovon die eine anfing schwarz zu werden, wurden von dem Hausarzte, nach ohngefähr 12 Stunden, ausser Gefahr erklärt, und konnten schon am dritten Tag wieder ihren gewöhnlichen Beschäftigungen bevorstehen. — Heil denen, die mit solcher edlen Hingebung Allen ein schönes Beispiel geben! Der allgütige Vater da Oben wird sie dafür belohnen. — Zeit verloren, Alles verloren! Drum frisch an's Werk, ihr edlen Hausfrauen, wenn die Gefahr naht. Im Vertrauen auf Gott gleich selbst Hand angelegt, und auf diese Weise dem schnell herbeigerufenen Arzte schon vorgearbeitet, wird jeder, bei sonst nur gesundem Körper, die Gefahr schnell beseitigen.

Hauptbedingung aber bleibt große diätetische Vorsicht

sowohl bei dem leichtesten Uebelbefinden, als im ganz gesunden Zustande, da im Allgemeinen eine gastrische Reizbarkeit bei den allermeisten Personen vorhanden ist. Die symtomatische Behandlungsweise der Erkrankten zeigt sich als die wirksamste, und was bleibt auch Anderes übrig, da man sich nicht verbergen kann, daß wir bis jetzt den wesentlichen Charakter der Krankheit nicht gehörig kennen? Hierüber wie über die Verbreitungsweise herrschen alle die verschiedenen Ansichten, die schon so oft verhandelt worden sind, und fast für jede gibt es scheinbare Beweise.

213. Mittel gegen die Cholera von Dr. Maeon in Padua.

Die Cholera willst du lieb Hansel vermeiden,
Und ziehst mich deßwegen zu That und zu Rath,
Ich schick das Rezept dir Herr Hansel, mit Freuden,
Das ich von Doktor Maeon mir erhat.
In Padua ist er der vornehmste Doktor,
Auf Mailand, Venedig ꝛc. holt man ihn oft ab,
Gott ist er zwar keiner, doch wenigmal bockt er —
Es heißt das Rezept so, das er mir gab:
Am Morgen wasch reinlich Gesicht, Hals und die Hand,
Trink Wasser, nimm Fruhstuck, Supp oder Kaffee.
Auf Mittag Supp, Rindfleisch, Grüngemüs und am End
Nimm Wein, doch vom guten, ein Glasvoll, dann geh!
Im Freien ein Stündchen, ist's trocken, spazieren,
Es bleibt dir zur Arbeit doch immer noch Zeit.
Am Abend iß' wenig, viel werde geniren,
Trink gut' altes Bier, den Brandtweiner meid;

Digitized by Google

Auch Neubier darf'st trinken, doch schlecht ist's in München,
Iß Kalbfleisch, Koleraben, Rehwildpret vom Spieß,
Welschgockel, Schafschlegel, auch Hühner, Kaninchen,
Halt warm dich, besonders den Bauch und die Füß',
Nur mäßig in Allem, — Auch lüfte die Zimmer,
Rein halte die Weißwasch, rein halte das Bett,
Vermeide den Zorn, wie auch Schmerzens-Gewimmer,
Vertraue auf Gott, richt an ihn dein Gebet,
Dein Gretel — hör Freundchen! — dieß merke vorzüglich —
Darfst ja nicht touschiren, das taugt einmal nicht
Ich hafte dir Lieber! so wirst du ganz glücklich
Der Brechruhr entgehen, dieß dir zum Bericht.

214. Verhaltungs-Vorschriften bei der Brechruhre von Dr. Walther, geheimen Rath und Leibarzt in München.

Jenen verehrten Familien und Personen, welche mich in ärztlichen Angelegenheiten mit ihrem Vertrauen beehren, rathe ich: 1) Alle diäthetische und andere Regeln, welche zur Erhaltung der Gesundheit dienen, mit verdoppelter Aufmerksamkeit zu beobachten. — 2) Jede Erkältung, besonders der Füße, sorgfältigst zu vermeiden, und nach deren Durchnässung, sogleich die Fußbekleidung zu wechseln. — 3) In frühen Morgenstunden, bei neblichter naßkalter Witterung und des Abends späte nicht auszugehen, sich frühzeitig schlafen zu legen, und sich einer etwas wärmern Bettdecke zu bedienen. — 4) Das Maaß derjenigen körperlich- oder geistig anstrengenden Arbeit, welche sie sonst gut ertragen konnten, auf die Hälfte zu beschränken. 5) Weniger als sonst nur einfach zubereitete